Neues

Kunst- und Wunderbuch

oder

verborgene Geheimnisse

welche

ein sterbender Vater

seinen Kindern übergeben,

bestehend

in einer Sammlung ausgesuchter Vorschriften zum Gebrauche für Haus- und Landwirthe, Professionisten, Künstler, Kunstliebhaber und Hausmütter.

Herausgegeben

von A. R * * *.

Drei Theile.

Fünfte neu umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Nürnberg,

im Verlag der C. H. Zeh'schen Buchhandlung.

Pü. 2017

697/276

Staatliche Bibliothek
Regensburg

Liebe Kinder!

Ich stehe am Rande des Grabes! nur noch wenige Augenblicke und ich bin in den seligen Gefilden eurer guten Mutter. Ich fühl's, meine noch wenigen Kräfte welken schnell dahin, mir ist leider nicht länger vergönnet ir eure Mitte zu wallen, und euch mit meiner väterlichen Lieb' und Obhut zu schützen. Weinet nicht, meine Lieben, hier oben habt ihr noch einen liebreichen Vater, der wird für euch sorgen, — ihr seyd ja so gut und brav! — Setzt euch um mich her, und vernehmt ruhig und mit Standhaftigkeit meine letzten Worte: Lisetchen, du meine theure Tochter, hast vielleicht durch den frühen Hintritt deiner lieben Mutter am meisten verloren; sie war eine kluge Hausfrau, — eine vortreffliche Wirthin; ihre weise Leitung konnte dir Niemand ersetzen. Doch dein ohnedies stiller Sinn, deine natürliche Liebe zur Arbeit und Ordnung haben gewisser-

massen diesen herben Verlust gemildert. Die Tugenden Deiner seligen Mutter keimen schon in deinem jugendlichen Herzen, — suche sie nun auszubilden und zu befestigen.

Ich übergebe dir hier, und deinem Bruder Heinrich, mit diesem Bund Papiere alle meine Geheimnisse, die ich durch eigne Erfahrung geprüft und gesammelt habe. Sie werden euch besonders im ökonomischen Leben von manchem erheblichen Nutzen seyn. Es ist mein letztes Vermächtniß, das Uebrige ist ja schon längst dir mein Sohn übergeben worden. Sei als Aeltester der weiße liebreiche Rathgeber deiner Schwester, lebt friedsam und fromm mit einander so lange es der Himmel beschlossen hat, und seyd stets der wohlmeinenden Lehren eures sterbenden Vaters eingedenk. Noch diesen matten Händedruck, — so — nun lebt wohl! — die Sinne schwinden mir — um mich ist's geschehen.

Vorrede
zur fünften Auflage.

Die vier Auflagen, die sich schon von diesem Werkchen in kurzer Zeit vergriffen haben, lassen über dessen Werth und Nützlichkeit wohl keinen Zweifel mehr übrig. Gleichwohl hat die Verlagshandlung für gut erachtet, besonders das ökonomische Fach mit neuen guten und wichtigen Erfahrungen zu bereichern, und selbst dem Ganzen eine zweckmäßigere Umarbeitung zu geben. Nichts ist in dieser neuen Auflage eingerückt worden, was nicht die

streng-

strengste Probe ehrenvoll bestanden hätte. Dadurch hat dieses Kunstbuch an Vollkommenheit bedeutend gewonnen, und ist so gewissermassen für alle Klassen unentbehrlich geworden. Der wohlfeile Preis muß überdieß die Verbreitung dieses Werkchens noch befördern.

Im-

Inhaltsverzeichniß über die drei Theile.

Erster Theil.

	Seite
I. Oekonomische Erfahrungen . .	1 bis 120

Zweiter Theil.

II. Landwirthschaftskunde . .	121 — 171
III. Gesundheitskunde . . .	172 — 231
IV. Hausmittel . . .	232 — 245
V. Aufrichtige Anweisung zum Destilliren Breslauer, Danziger und anderer Liköre, Rosolis und Aquavite. .	246 — 267
VI. Schönheitspflege . . .	268 — 290

Dritter Theil.

VII. Dinten-Recepte . . .	291 — 299
VIII. Verfertigung des Siegellacks in verschiedenen Farben . .	300 — 307
IX. Verfertigung einiger Stiefelwichsen	308 — 315

	Seite
X. Verfertigung einer guten Hausseife	316 — 323
XI. Bäckereien	324 — 339
XII. Compotes, Marmeladen, Gelées Crêmes und Blanc-mangés	340 — 352
XIII. In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte	353 — 366
XIV. Zubereitung einiger beliebter Getränke	366 — 370
XV. Thierarzneikunde	371 — 408

I. Oeko-

I.

Oekonomische Erfahrungen.

§. 1. Ein sparsames Brennöl zu bereiten.

Man löset Kochsalz im Wasser auf, so viel darin zergehen will (jedoch daß nichts auf dem Boden unaufgelöst liegen bleibe), feuchtet darin den Dacht an, und läßt ihn wohl trocknen. Nun gießt man auf dieses Salzwasser eben so viel Oel, schüttelt es einigemahl um, und läßt es senken. Darauf wird es abgegossen. Der Dacht brennt ausserordentlich helle und das Oel qualmt und brennt auch ungleich sparsamer, als jedes andere.

§. 2. Erbsen und Bohnen bald weich zu kochen.

Bekanntlich suchen die Hausmütter beim Kochen der Hülsenfrüchte ein weiches Wasser und dennoch will ihnen oft das Garkochen nicht, wenigstens nicht schnell gelingen. Um dieser Unbequemlichkeit abzuhelfen, braucht man nur im

Kochen eine, oder nach Maasgabe der Quantität, zwei Messerspitzen voll Pflanzenlaugensalz zuzusetzen. Man wird sich über die schnelle Wirkung und den guten Geschmack wundern. Eben dieses Mittel ist am schnellsten wirksam, wenn Buttermilchsuppe zu sehr gerinnt; denn wenn sie wirklich schon über dem Feuer griesicht ist, so löset sie sich dennoch wieder auf. Etwas dem Kaffe davon zugesetzt, erhöht dessen Geschmack und Stärke. In allen Apotheken ist das reine Pflanzenlaugensalz wohlfeil zu kaufen.

§. 3. Oel aus der rothen Hollunderbeere.

Der rothe Hollunder wächst in Sachsen, in der Schweiz und in vielen Gegenden Deutschlands wild. Er nimmt wie der schwarze Hollunder, mit jedem sonst nicht zu gebrauchenden Winkel vorlieb, und ist wie dieser sehr ergiebig. Man ist in Sachsen aufmerksam auf seine vom Fleisch befreieten Beeren geworden, hat solche gepreßt und gefunden, daß sie mehr Oel als Rüb- und Leinsamen geben.

§. 4. Oel aus der schwarzen Hollunderbeere.

Daß aus der gewöhnlichen schwarzen Hollunderbeere auch ein Oel bereitet werden könne, scheint nicht allgemein bekannt zu seyn. Man wirft die Treber der ausgepreßten Beeren gemeiniglich weg; wenn

wenn sie aber durch Gährung von der Haut befreit, getrocknet und unter die Presse gebracht werden, so liefert eine Metze Kerne, drei Pfund reines gutes Oel. Man sollte also die Hollundertreber nicht wegwerfen: die allgemeine Kostbarkeit des Oels erheischt jede Oelpflanze ökonomisch zu benutzen.

§. 5. Die Aufbewahrung des Mehls.

Das Mehl ist unter allen Speisevorräthen das edelste. Um aber ein gesundes und schmackhaftes Brod daraus zu backen, muß es so behandelt werden, daß es sich gut erhält.

Das Mehl darf nie, so wie es von der Mühle kommt, in Fässer oder Mehlkasten geschlagen werden. Es wird davon dumpficht, klumpicht und endlich grünlich. — Vielmehr breitet man dasselbe, so wie es von der Mühle kommt, auf einem rein gekehrten, der Luft und Sonne ausgesetzten Boden aus, schaufelt es oft um, und läßt keine Klumpen darin. Hiernächst wird es noch einmal gesiebt, damit keine Klumpen übrig bleiben, und so in recht reine, frische Fässer festgestampft, in welche der Böttcher den obersten Boden recht dicht aufsetzt. Ein auf solche Art eingestampftes Mehl hält sich in großen und kleinen Vorräthen mehrere Jahre. Da nun das Mehl auf solche Weise auch viel an seiner innern Güte

gewinnt, so sollten billig die Haushaltungen die Gewohnheit der Magazine nachahmen, um ein gesundes und wohlschmeckendes Brod zu haben, und bei starkem Froste nicht von den Mühlen abzuhangen. Die Mehlfässer werden auf dem Boden über einander gelegt und wenn man sie öffnet, das Mehl in großen Stücken ausgehauen, gestampft und wieder gesiebt.

§. 6. Sicheres Mittel gegen Ratten und Mäuse.

Diese lästigen Thiere beschweren manche Häuser dergestalt, daß den Hausvätern zuverlässige Mittel gegen diese Plage erwünscht seyn müssen, da der Gebrauch des Arsenik zu viele traurige Vorfälle herbeigeführt hat, als daß derselbe empfohlen werden dürfte. Man nehme das in allen Apotheken vorhandene Hundszungenkraut (Cynoglossa) und stopfe solches in die Ratten- und Mäuselöcher, auch lege man es an solchen Stellen, wo sie häufig hinzugehen pflegen und man wird mit Vergnügen sehen, wie sich das Ungeziefer entfernt. Die schnellste Wirkung erfolgt, wenn es nicht zu alt ist.

Nicht minder sind die gepulverten Krähenaugen wirksam, wenn sie mit Gersten- Weitzenmehl und Zucker gemischt werden. Sollten aber die Ratten darnach weichen, so muß etwa ein halber

ber Gran Moschus mit dem Zucker abgerieben und zugesetzt werden, denn nach diesem Geruche pflegen die Ratten lüstern hinzueilen.

§. 7. Holländischen Käse von Milben zu befreien.

Der holländische Käse wird oft dergestalt von den Milben angegriffen, daß er aufhört, verkäuflich zu seyn. Um einen ganzen Zentner auf länger als ein Jahr davon zu sichern, löset man 4 Loth Salpeter in einer Maas gewöhnlichen Rheinwein auf und bestreicht, mittelst eines Pinsels, die äußere Rinde ein paar Mal damit.

§. 8. Vermehrung der Bierhefen zum Backen.

Man nimmt ungefähr ein Pfund gekochter, zerdrückter Kartoffeln; thut dazu 4 Loth Zucker und einen Eßlöffel voll guter Bierhefen. — Hiezu wird ein halb Maas warmes Wasser gegossen, und 24 Stunden an einem warmen Ort zur Gährung gestellt. Woraus ein ganzes Maas gute wirksame Hefen gewonnen wird.

§. 9. Das Brod vor dem Schimmeln zu bewahren.

Nach Hallens Magie bleibt das Brod frisch, wenn es in wohl verpichten Fässern auf Schei-

debrettern liegt (für große Oekonomen nicht anwendbar). Manche Hausmütter legen das Brod im Keller auf frische Nesseln. Diese und mehrere Mittel entsprechen nicht ganz. Am besten wird dem Brodteige beym Kneten rein gesiebte Holzasche zugesetzt, und zwar auf jeden Scheffel zwei Eßlöffel voll. Diese rührt man in das Wasser, worin der Teig geknetet wird. Dieses Mittel ist eben so wirksam als unschuldig. —

§. 10. Den Schimmelgeschmack des Weins zu vertreiben.

Ist ein solcher Wein noch jung, so muß man ihn nothwendig von seiner groben Hefen ab- und in ein gutes Faß zapfen, in welchem man eine gute Portion Schwefelpapier verbrannt hat. Sobald er klar ist, welches bald geschieht, verändert man das Faß und gibt ihm neue Hefen; dazu thut man ein paar Unzen zerstoßener Pfirschenkerne und rührt es, drei Tage lang, von Zeit zu Zeit um. Der Schimmelgeschmack wird unfehlbar gehoben.

§. 11. Einfaches Mittel, Fleisch einzusalzen.

In Franken hat man eine Methode, das Fleisch zu salzen und zu räuchern, wozu nur 48 Stunden erforderlich sind. Man zerläßt

nem-

nemlich so viel Salpeter in Wasser, als nöthig, das Fleisch zu salzen. Ist der Salpeter zergangen, so läßt man damit das Fleisch bei einem langsamen Feuer so lange kochen, bis alles Wasser verdampft ist. Hierauf hängt man das Fleisch 24 Stunden in starken Rauch und es wird eben so schmackhaft, fest und roth, wie hamburger geräuchertes Fleisch.

§. 12. Das gekochte Bier schleunigst abzukühlen.

In großen Brauereien ist gar viel daran gelegen, das heiße Bier schleunigst abzukühlen, um den Hefen schnell ansetzen zu können. Die Engländer haben durch mehrere hundertfüßige Abkühlungsrinnen eine schnelle Abkühlung erzwungen; aber solche Rinnen können nicht wohl vor Säure bewahrt werden und hiedurch wird das Wohlthätige der Abkühlungsrinnen geschwächt.

Man kann seinen Zweck vollkommen erreichen und acht Ohm heißes Bier in einer Stunde so weit abkühlen, als es sonst in 12 Stunden kühl wird, wenn man das Bier durch ein Kühlfaß (wie bei den Branntweinbrennereien) gehen läßt. Hierzu kann nun entweder ein gewöhnliches Kühlfaß angewandt, oder auch ein viereckigter hölzerner Kasten erbaut, und die Röhren an den vier Wänden desselben herumgeführt werden. Erforderlich ist zu diesem Geschäft

1) eine Handpumpe, (deren man ohnehin in guten Brauereien nicht entbehren kann) um mit derselben das Bier in das Kühlfaß zu pumpen;

2) ein Trichter, welcher auf das Kühlfaß gestellt wird, um durch denselben das Bier in solches zu bringen; und

3) ein Zapfen (Krahn), welcher unten an der Röhre befestigt ist. Durch den letztern muß das Bier nicht eben mit der ganzen Kraft, sondern etwas langsam abfließen; eine Person verrichtet das Einpumpen und eine andere erneuert das warmgewordene Kühlwasser durch kaltes. Die Anlage ist gegen den zu genießenden Vortheil gering und das Kühlfaß kann auch außer der Brauerei zum Branntweinbrennen gebraucht werden.

§. 13. Bleichmethode.

Man nimmt eine Erde, die sich leicht mit Wasser vermischt, z. B. Thon, Mergel, Walkererde, oder weichen Lehm. Diese thut man in einen Kessel, läßt die Feuchtigkeit verdampfen, trocknet dann die Erde, mischt sie wieder mit Wasser und siebt sie nachher, um ihr den erforderlichen Grad von Feinheit zu geben. Dann schüttet man rohen Kalk dazu, welcher sich in dem Erdenbreie löscht und so hat man die Ingredienzen der Lauge, womit der Kattun oder

die Leinwand behandelt wird. Nun wird die Lauge in Fässer oder Wannen gebracht, und die Bleichwaare darin oft hin und herbewegt, worauf man, wie gewöhnlich die Stücke wäscht, klopft und in der Luft ausbreitet. Der Kalk ersetzt also hier das Laugensalz, und die zugesetzte Erde dient als Walkererde.

Für diese neue Bleichmethode hat Turnbull in London ein Patent erhalten.

§. 14. Den weißen Wein zu klären.

Man macht gewöhnlich Feuersteine glühend und wirft sie durchs Spundloch in das Faß, dessen Wein klar gemacht werden soll. Man nimmt der Steine mehr oder weniger, je nachdem der Wein mehr oder minder trüb ist. Sechs Wochen lang läßt man sie darin ruhen und sieht dann zu, ob der Wein klar ist. Im entgegengesetzten Fall wiederholt man die Operation, bis der Wein ganz klar ist, und sticht ihn dann ab. Dieß Verfahren ist auf alle weiße Weine anwendbar, besonders auf junge, die noch viel Hefen haben. Nach der Operation sind sie viel feuriger und süsser als zuvor, und nach Farbe und Milde werden sie für älter gehalten, als sie sind. Wenn der Wein abgezogen ist, so finden sich die Steine mit einem starken zähen Schleim überzogen. — Die Steine zu diesem

Ge-

Geschäfte sind entweder gewöhnliche Flintensteine oder doch ihre Masse. Ob Kieselsteine dasselbe leisten? stände zu versuchen; dann dürfen sie aber keinen Anfluch von Kupfer haben.

§. 15. Das deutsche Sohlenleder dem englischen gleich zu machen.

Das englische Sohlleder war bisher wegen seiner Dauer und Dichtigkeit das beliebteste; wir können aber das unserige jenem in allen Stücken gleich machen, folglich das Sohlleder des gewinnsichtigen Britten entbehren. Hier ist die Vorschrift:

Man nimmt 20 Pfund Leinöl, zerstoßene Bleiglätte anderthalb Pfund. Dieß wird zusammen auf gelindem Kohlenfeuer (wobei keine Flammen in den Kessel schlagen können) so lange gekocht, bis alle wässerichte Theile verdunstet sind, der Schaum verschwunden und das Oel dunkelbraun geworden ist. Mit diesem Firniß werden ganze Sohlhäute auf der innern Fleischseite stark getränkt, und des Sommers in freier Luft an der Sonne getrocknet. Hierdurch erlangt das Leder alle Dauerhaftigkeit, ist vor dem Eindringen der Nässe und vor Fäulniß gesichert und leistet alles wie das beste englische Sohlleder.

Wenn Haushaltungen ihr Leder, welches diese Vorbereitung nicht hat, so zurichten wollen, so dürfen sie nur eine kleine Portion des eben beschriebenen Firnißes erwärmen und mittelst eines Pinsels die Sohlen der Schuhe und die Nähte damit fleißig tränken.

§. 16. Zubereitung eines wohlfeilen Kleisters.

Man zerreibt ein Pfund gut gewaschene rohe Kartoffeln auf einem Reibeisen, setzt dem Marke sechs Pfunde reines Wasser zu, und kocht das Ganze unter stetem Umrühren, einige Minuten laug.

Man nimmt nun das Gesottene vom Feuer, schüttet ein Loth gepülverten Alaun nach und nach hinzu, und rührt alles anhaltend mit einem hölzernen Löffel um und zwar so lange, bis der sich bildende Leim völlig klar worden ist, in welchem Zustande derselbe nun angewendet werden kann.

Man hat sich überzeugt, daß dieser Leim nicht nur eben so gute Dienste leistet wie das Getreidemehl, sondern, daß er diesem noch vorgezogen zu werden verdient, und weit wohlfeiler als jener ist.

Buchbinder, Tapetenfabrikanten, Leinwand-Manufakturen, Maler ꝛc. werden von diesem Klei-

Kleister einen sehr ausgedehnten Gebrauch machen können.

§. 17. Gefäßen den Schimmelgeschmack und Geruch zu benehmen.

In einer hinreichenden Menge lauem Wasser löse man vier Pfund Kochsalz und ein Pfund Alaun auf, setze ganz frischen Kuhmist hinzu, und rühre es wohl untereinander, bis es so flüßig ist, daß man es bequem durch das Spundloch in ein Gefäß bringen kann. Man setzt dieses Gemisch in einem Kessel übers Feuer, erhitzt es beinahe bis zum Sieden, und rührt es ununterbrochen mit einem Holze um. Man gießt diese Flüssigkeit sodann in die Tonne, und schwänkt letztere 5 bis 6 Minuten lang tüchtig um. Alle 2 Stunden wiederholt man diese Operation, und öffnet nach dem Schwänken allemal das Spundloch, wobei sich ein sehr starker Schimmelgeruch verbreitet.

Nach 24 Stunden spült man das Faß so lange aus, bis das dazu gebrauchte Wasser ganz helle bleibt.

Unterdessen löst man wieder zwei Pfund Kochsalz und ein halbes Pfund Alaun in kochendem Wasser auf und gießt es sehr heiß in das Faß. Man schüttelt es wohl um und verstopft das Faß. Zwei Stunden nachher gießt man

 diese

diese Lauge heraus, spült das Faß gehörig, läßt es rein austropfen, und verstopft es sodann. Man kann diese Gefäße mit gutem Erfolge wieder zum Anfüllen mit Weine brauchen.

§. 18. Die Verfertigung von Talglichtern, welche sehr hell und sparsam brennen.

Acht Pfund frisches Talg mit seinen Liesen, schneidet man in kleine Stücke und läßt das Ganze in einem Kessel über Kohlenfeuer gelinde ausbraten, nachdem man vorher den vierten Theil seines Gewichts reines Flußwasser zugesetzt hat.

Wenn das Fett völlig ausgebraten ist, ohne daß es sich gebräunet hat, gießt man das Fluidum durch Leinwand, um solches von den Grieven zu trennen.

Nun bringt man zu dem ausgelassenen Talge:

8 Pfund reines Flußwasser,
1 Loth Salpeter,
1 — Salmiak,
4 — Alaun,

und kocht das Gemenge, am besten in einem verzinnten Kessel, gelinde so lange, bis sich kein Wasser mehr wahrnehmen läßt; worauf nun das Ganze durchgegossen wird; um solches von

den

den zu Boden gesetzten Schmutztheilen zu befreien.

Um mittelst des so gereinigten Talges Lichter zu verfertigen, die die oben genannte Qualität besitzen sollen, muß man Dochte dazu anwenden, die halb aus Baumwollen- und halb aus Leinengarn angefertigt sind; und bevor man sie in die Lichtform bringt, muß man sie in eine geschmolzene Verbindung von Talg und etwas Kampfer eintauchen.

Die so verfertigten Lichter haben den Vortheil, daß sie nicht laufen, und auch doppelt so lange brennen, als die gewöhnlichen Talglichter zu brennen pflegen.

Noch schöner fallen sie aus, wenn man auf jedes Pfund Talg, 4 Loth Wachs zusetzt.

§. 19. Die chemischen Feuerzeuge mit Zündhölzern und ihrer Verfertigung.

Die chemischen Feuerzeuge bestehen in dünnen Schwefelhölzern, die an dem einen Ende mit Schwefel getränkt, und mit oxydirt salzsaurem Kali überzogen sind, welches mit Zinnober gefärbt ist.

Um ihre Fabrikation zu veranstalten, zerreibt man 2 Theile oxydirt salzsaures Kali, einen Theil Zinnober und $\frac{1}{3}$ Theil arabisches Gummi,

nebst

nebst so viel reinem Wasser zusammen, daß eine breiartige Masse daraus entsteht.

Nun verfertigt man sich gewöhnliche dünne Schwefelhölzer, dergestalt, daß man selbige mit ihrem einen Ende in geschmolzenen Schwefel so eintaucht, daß solcher nur 2 Linien breit sich daran anhängt; worauf die Hölzer mit den durch Schwefel getränkten Enden, nur eine Linie tief in die vorher gedachte Masse, aus oxydirt salzsaurem Kali eingetaucht werden. Man läßt sie nun an der Luft wohl austrocknen.

Da die Zubereitung des oxydirt salzsauren Kali's mit zu vielen Unkosten verknüpft ist, als daß sie Jedermann selbst anfertigen kann, so kann man das oxydirt salzsaure Kali zu dem Behuf entweder aus Apotheken oder (wohlfeiler) aus chemischen Fabriken ankaufen. Uebrigens ist ein einziges Quentchen jenes Salzes hinreichend, um Tausend Schwefelhölzer damit anzufertigen.

Um die dazu gehörigen Feuerzeuge zu verfertigen, bringt man in ein kleines Gläßchen eine geringe Portion sehr zart zerstoßenen Asbest, und gießt so viel Vitriolöl dazu, daß er eben davon durchdrungen wird. Das Gläßchen muß mit einem gut passenden Stöpsel verschlossen werden.

Will man sich des Feuerzeuges bedienen, so öffnet man den Stöpsel des Fläschchens, stößt das Schwefelhölzchen mit seinem zubereiteten En-

dehinein, zieht es wieder heraus, da es sich dann leicht flammend entzündet, und zum Anzünden des Lichtes gebraucht werden kann.

§. 20. Ein Mittel, messingene Instrumente zu verwahren, daß sie nicht anlaufen.

Man mischt unter gewöhnlichen Oelfirniß die Hälfte wohl rektificirten Terpentinessenz. Die Mischung wird auf die messingenen Theile aufgetragen.

§. 21. Nankin zu waschen, ohne daß er seine Farbe verliert.

Er wird 24 Stunden in frisches Wasser gelegt, in welches eine gute Handvoll Küchensalz geworfen wird, darauf wird er mit Seife in warmer Lauge gewaschen und unausgedrückt getrocknet.

§. 22. Vertilgung der fettigen Flecke.

Butter, Talg, Oel, Boullion, Milch, Schweiß, Wachs und andere fettige Materien, haben die Eigenschaft, sich sehr leicht in die Zeuge hinein zu ziehen, und einige sehr unangenehme Schmutzflecke darin zu veranlassen, die

bei gefärbten Zeugen, selbst die Farben sehr unscheinbar machen.

Geschiehet die Befleckung mit jenen Materien, auf farbenlosen Zeugen von Leinen, von Baumwolle, von Seide oder von Wolle, oder sind dieselben mit ächten dauerhaften Farben gefärbt, so ist eine reine gute Seife in Wasser gelöst, oder auch der Seifenspiritus das beste und einfachste Mittel jene Fettflecke zu zerstören.

Zu solchem Behufe ist es hinreichend, einen Theil gute reine Hausseife in acht Theilen reinem Wasser aufzulösen, den Fleck damit einzureiben, und ihn wieder mit reinem Wasser nachzuwaschen; und man wird finden, daß er völlig verschwunden ist, ohne daß die Farbe gelitten hat.

Sind aber dergleichen Zeuge mit unächten, leicht zerstörbaren Farben gefärbt, so würde man solche durch dieses Mittel allemal leicht vertilgen; in diesem Falle müssen daher andere Mittel angewendet werden.

Die größte Behutsamkeit hiebei erfordern seidene Zeuge, die gefärbt sind; wie Taffent, Moire, Levantin, Atlas ꝛc. In solchem Fall kann man sich sehr verschiedener Mittel bedienen, um die Flecken aus solchen Zeugen, ohne Störung der Farben hinweg zu schaffen. Dahin gehören folgende:

1) Das Gelbe von einem Ei. Man reibt dieses mit seinem gleichen Umfange von Wasser ab, tränkt mit dieser Flüssigkeit den Fettfleck, giebt die Stelle sanft mit den Händen, und wäscht sie dann mit reinem Wasser nach; und man wird sehen, daß der Fettfleck, ohne Zerstörung der Farbe verschwunden ist.

2) Die frische Rindsgalle. Mann kann mit selbiger ganz eben so wie mit dem Eigelb operiren.

3) Die feinsten ätherischen Oele; vorzüglich das italienische Cedraöl, das Bergamotöl, das Lavendelöl, das Rosmarinöl und das rektificirte Terpentinöl.

4) Noch besser erreicht man den Zweck, wenn Bergamotöl in so viel vom stärksten Weingeist gelöst wird, als solches aufnehmen will, welche Auflösung nun mit Erfolg zum Vertilgen der Flecke angewendet werden kann; daher auch das Eau de Cologne, welches in einer Auflösung verschiedener ätherischer Oele in Weingeist besteht, die Fettflecke sehr gut hinwegnimmt.

Um diese Oele anzuwenden, und den Fleck damit einzureiben, werden solche auf ein Stückchen Flanell, noch besser auf etwas graues Löschpapier gegossen, und mit diesem der Fleck so lange sanft gerieben, bis er ganz verschwunden ist.

Jene Oele lösen die Feuchtigkeiten auf, die sich dann mit ihnen zugleich in das Papier hin-

einziehen, das vorher befleckte Zeug aber nun rein zurücklassen.

Es ist gut wenn man das Reiben an einem warmen Ofen verrichtet, weil dieses die Entfernung der beflekkenden Substanzen aus dem Zeuge, so wie das Einsaugen in das Papier, befördert.

Man kann, mit fast gleich gutem Erfolge, die ätherischen Oele vorher auch in Alkohol auflösen, und solche in diesem Zustande in Anwendung setzen.

5) Der reine weiße Bolus. Man knetet denselben im zart geriebenen Zustande, mit Wasser zu einem dünnen Brei an, vermittelst welchem das befleckte Zeug eingerieben wird. Man läßt den Thon auf selbigen trocknen, bedeckt darauf die Thonlage mit doppeltem grauen Löschpapier und gleitet mit einem heissen Plätteisen zu wiederholten Malen darüber hin; indem man einen mäßigen Druck dabei anwendet. Die Fettigkeit zieht sich hiebei in den Thon hinein, und das Zeug darf nur gut ausgebürstet werden, um solches vom Thone zu reinigen.

§. 23. Vertilgung der durch harzige Materien veranlaßten Flecke.

Die harzigen Materien, wie Pech, Theer ꝛc. sind wegen ihrer Zähigkeit am schwierigsten aus

den Zeugen hinweg zu schaffen. Wenn farbenlose leinene, baumwollene, seidene und wollene Zeuge, so wie auch Leder, damit verunreinigt sind, dann ist immer hier ein wiederholtes Einreiben mit aufgelöster Seife oder mit Seifenspiritus, und ein darauf folgendes Auswaschen in reinem Wasser, das beste Mittel, die Flecke vollkommen zu zerstören.

Aus leinenen und baumwollenen Zeugen lassen sich die Harze und Theerflecke am besten mit der Seifensiederlauge hinweg nehmen. Diese Materien werden durch die Lauge in seifenartiger Substanz umgewandelt, die dann leicht mit Wasser ausgewaschen werden können: Wollene und seidene Zeuge können aber mit der Seifensiederlauge nicht behandelt werden, weil sie zerstörend darauf wirkt. Dagegen kann man sich bei seidenen und wollenen Zeugen des ätzenden Salmiakgeistes mit gutem Erfolge bedienen.

Schwer ist es hingegen, diese Flecke aus gefärbten Zeugen hinweg zu schaffen, vorzüglich wenn sie helle und nicht völlig ächte Farben besitzen, wie solches bei den seidenen Zeugen immer der Fall zu seyn pflegt.

Das beste Mittel zur Hinwegschaffung eines solchen, z. B. durch Waagentheer, veranlaßten Fleckes, bestehet in einem durch Alkohol gelösten ätherischem Dele, z. B. Lavendelöl, Citronenöl oder auch in rektificirtem Terpentinöl. Man

ope-

sperirt damit eben so wie beim Ausmachen der Fettflecke gelehrt worden ist. Auch ist es sehr zu empfehlen hintendrein den Fleck noch mit in Wasser zerlassener Rindsgalle nachzuwaschen.

§. 24. Vertilgung der durch Kaffe, Thee, oder andere farbige Flüssigkeiten entstandenen Flecke.

Alle Flecke solcher Art, sind am besten durch reines Wasser hinweg zu schaffen, wenn man nur das Auswaschen der befleckten Zeuge gleich nachher veranstalten kann, wenn der Fleck eben hinein gebracht worden ist.

Sind dergleichen Flecke aber bereits im Zeuge aufgetrocknet, dann hält es mit der Vertilgung schon viel schwerer. In diesem Falle müssen die Flecke erst mit reinem Fluß- oder Regenwasser wieder aufgeweicht werden, worauf man dieselben in demselben Wasser entweder kalt oder auch warm auswäscht, und alsdann eine zweite Waschung, mit in Wasser gekochter Weizenkleie, nachfolgen läßt, welches so heiß verrichtet werden muß, als es nur die Hände vertragen.

Bei seidenen Zeugen gelingt die Vertilgung des Flecks auch durch das Auswaschen derselben mit in Wasser zertheilter Rindsgalle.

Am schwersten sind die Flecke von schwarzer Tinte zu vertilgen; indessen gelingt auch dieses sehr leicht, vorzüglich bei farbenlosen Zeugen, wenn man den Fleck vorher mit reinem Wasser auswäscht, hierauf aber mit Javellischem Bleichliquor (eine mit Wasser gemachte Lösung von oxidirt salzsaurem Kali) einreibt, und so lange damit liegen läßt, bis der Fleck verschwunden ist: worauf das Zeug mit reinem Wasser nachgewaschen wird.

Weit schwerer aber ist es dergleichen Tintenflecke aus gefärbten Zeugen zu vertilgen, deren Farben nicht vollkommen ächt sind.

Sind die Farben ächt, so genügt es den Fleck mit Citronensaft oder mit in Wasser aufgelösten Sauerkleesalz einzureiben, und, sobald der Fleck verschwunden ist, das Zeug nochmals mit Wasser nachzuwaschen.

Aus seidenen Zeugen kann zwar der Fleck auf gleiche Weise hinweggeschafft werden, aber selten ohne die Farbe, wenigstens zum Theil, zu verrichten.

§. 25. Flanell zu waschen.

Es ist eine sehr allgemeine Klage, daß der Flanell beim Waschen einlaufen oder grimpe, und da eine so große Menge Menschen jetzt flanellene Unterhemden trägt, so ist, bei der Kost-

bar-

barkeit des Flanells das Einlaufen um desto verdrießlicher. Hiezu kommt, daß das heiße Uebergießen gemeinlich als ein Mittel angesehen wird, den Schmutz desto gewisser wegzuschaffen, da doch dieses, und das starke Reiben im Waschen den Flanell einwalkt.

Man löset etwas weniges Pottasche in lauwarmen Wasser auf und weichet darin den zu waschenden Flanell 12 Stunden. Man erwärmt das Wasser darauf wieder und wäscht den Flanell einigemal, aber ohne Reiben, bloß durch Streifen und Ringen, aus diesem Wasser. Nun hat man ein anderes Wasser worin Weizenmehl aufgelöst (auf jedes Maaß ein Eßlöffel voll) und heiß gemacht worden. In dieses bringt man nun den Flanell und wenn das Mehlwasser nur noch laulicht ist, so wird, ohne Reiben gewaschen und hernach der Flanell einigemal in lauen, klaren Wasser abgespühlt. —

§. 26. Das Leder wasserdicht zu machen.

Für Gerber, Schuster, Säckler und Sattler ist diese Erfindung eines Engländers eben so nützlich als bewährt. Man erwärmt ein halbes Pfund Talg (Unschlitt) in einem Tiegel, thut darunter ein Loth Wachs und eben so viel Schweinschmalz nebst etwas Terpentin. Die trockenen Schuhe oder Stiefel werden zuvor erwärmt,

wärmt, die Mischung warm mittelst eines Pinsels aufgetragen und nach dem Erkalten mit einer Bürste abgerieben.

§. 27. Der englische Holzanstrich.

Nach wiederholten Versuchen fand sich, daß gegenwärtiger Holzanstrich weder vom Regen durchdrungen, noch vom Wetter und Sonnenhitze beschädigt, sondern darin nur noch erhärtet werde. Auch ist derselbe wohlfeiler als jeder andere aus Farbe bestehende.

Man nimmt drei Theile an der Luft geschlemmten Lehm, zwei Theile Holzasche, und einen Theil feinen Sand. Dieß wird durch ein feines Sieb geschlagen, und soviel Leinöl hinzugemischt, als nöthig ist, eine zum Anstreichen schickliche Masse zu werden. — Dieser Anstrich wird zweimal aufgetragen, das erstemal dünne, das anderemal so dick als möglich. Dieser Anstrich ist so fest und dauerhaft, daß kein anderer ihm gleich kommt.

§. 28. Rosinen-Essig, welcher dem besten Weinessig gleich ist.

Dieser Essig empfiehlt sich durch seine Güte und Feinheit vorzüglich. Die Quantität des Rezepts ist auf ein Achtel Ohm bestimmt.

Man

Man nimmt dreyviertel Pfund gepülverten rothen Weinstein, und löset ihn in 10 Kannen zum Kochen gebrachten weichen Fluß- oder Regenwasser auf, mischet dazu ein Pfund weißen Zucker und zwei Pfund zerstoßene Rosinen. — Diese Mischung wird nun in ein offenes hölzernes Faß geschüttet und derselben so viel theils warmes, theils kaltes Wasser zugemischt, daß das Ganze kaum milchwarm bleibt, und ein Ankerfaß, worin Wein oder Essig gewesen, damit bis auf einen Daumen breit hoch angefüllt werden kann.

Dann werden 4 Eßlöffel voll guter Bierhefen dazu gemischt und die Flüßigkeit auf das Faß gezogen. Nach 24 — 36 Stunden ist solche in Gährung. Bis dieser geendigt ist, bleibt das Spundloch offen. Sobald keine Gährung mehr bemerkt wird, (gewöhnlich zwischen dem 4ten und 5ten Tage hernach,) wird der Spund fest aufgeschlagen. Das Faß bleibt darauf an einem warmen Orte ruhig liegen. Nun bringt man es auf eine zum Abzapfen bequeme Stellung, und nachdem es hier, um sich zu senken, ein paar Tage gelegen, wird die klare Flüßigkeit davon gezapft und mit einer Maas guten Branntwein und eben so viel Biereßig vermischt, wieder auf dasselbe Faß gebracht, nachdem dieses zuvor wohl gereiniget worden, und nur zu $\frac{3}{4}$ Theilen angefüllt, damit der Zutritt der Luft nicht verhindert werde. Das Faß wird dann

mit löslich aufgelegtem Spunde im Winter bei dem Ofen, des Sommers auf dem Boden an die Sonne gelegt, wodurch die Flüssigkeit in 2 bis 3 Monaten in einen reinen sehr lieblichen Eßig übergegangen ist und nun auf ein reines Faß gezogen wird.

§. 29. Baumwolle aufs vollkommenste weiß zu bleichen.

Man lege die Baumwolle, oder das davon gefertigte Fabrikat, wenn es mit Seife gehörig eingeschmiert worden, die Nacht vorher in lauwarmes Wasser und läßt dieses die Nacht über an einem warmen Orte stehen. Früh Morgens wird dasselbe herausgenommen, ausgerungen und in Seifenwasser ausgeflacht und dann in eine starke Lauge gelegt, welche aus Asche und Kalk zubereitet wird und wo zu jedem Pfunde Baumwolle zwey Loth Glasgalle und ein Viertelpfund Seife gethan wird. Hiemit wird die Baumwolle zwei Stunden gekocht, dann wieder ausgeflacht, noch eine Stunde gekocht, und wieder ausgeflacht und aufgehangen. Hiernach hat sie die höchste Weiße. —

§. 30. Gährungsmittel zum Brennen und Backen.

Man nimmt ein Viertelpfund Hopfen, läßt denselben mit vier Kannen (Maaß) Wasser ko-

chen,

chen, und gießt es ab. Dann nimmt man Roggen- oder Weizenschrot und rührt es mit so viel Schrot an, daß es etwas dicker ist, als der Satz zum Branntweinbrennen, und so läßt man es abkühlen, bis zum lauwarmen Grade und thut dann einen halben Ort sehr gute Bärme, schlechte etwas mehr, hinzu, rührt es durcheinander, und läßt es bis den andern Tag stehen.

Wenn man 9 Köllnische Ohm ansetzen will, so nimmt man ein anderes Geschirr mit zwei Metzen (oder 3 ½ Berliner Becher) Weizen- oder Roggenschrot und rührt mit siedendem Wasser diese Masse wieder so dick wie zuvor, läßt es lauwarm abkühlen, rührt es dann noch einmal um und thut beides zusammen in einem Gefäß umgerührt, und läßt es eine Stunde stehen. Dieß ist der Ansatz zum Gährküfen, statt des Gestes, so wie zum Brennen und Backen.

§. 31. Vegetabilische Oele zu reinigen.

Um die Oele des Pflanzenreichs, besonders frisch gepreßte, von ihrem Schleim und übeln Geruch zu reinigen, gieße man ganz langsam und tropfenweise ein halb Loth Vitriolöl in 12 Loth Flußwasser in einem geräumigen Glase zusammen, hernach in eine Flasche, welche zwei Pfund faßt und ein Pfund Oel dazu. Dieses wird in den ersten 24 Stunden, so oft es gesche-

schehen kann, umgeschüttelt und hernach acht Tage verstopft, ruhig stehen gelassen. In dieser Zeit hat die Vitriol- oder Schwefelsäure die Schleimtheile verdickt, welche nun als Häute auf dem untenstehenden Wasser liegen, von welchem man das Oel behutsam abgießt. Dieses Oel ist nun geruch- und geschmacklos, es dampft nicht auf der Lampe, erzeugt auf dem Eisen keinen Rost, wird beim Einschmieren zu mechanischen Arbeiten, an Schlössern, Uhren, u. s. w. nicht theerartig, kann zu Firnißen angewandt werden und verändert die weiße und himmelblaue Farbe, auch an der Luft, nicht ins Gelbe.

§. 32. Kattun Proben.

Will man sicher wissen, ob ein Kattun mit Wolle verfälscht sei, so darf man nur ein Stückchen in dephlogistisirte Salzsäure tauchen, wodurch die Baumwolle weiß, die Wolle aber gelb wird.

§. 33. Der Seide, oder den aus der Appretur gekommenen seidenen Zeugen einen schönen Glanz wieder zu geben.

Man nimmt fein gepülverten Zucker und Flöhsamen, setzt den vierten Theil arabischen Gummi hinzu, und läßt diese Mischung eine Viertelstunde lang in reinem Regen- oder Fluß-

wasser

wasser mit etwas Seife kochen, damit sich das Zeug oder Seide gelinde anfühle, seihet es durch ein leinenes Tuch; wäscht es in diesem aus, und man wird seinen Zweck zur Zufriedenheit erreicht haben.

§. 34. Den zu stark gesalzenen Speißen das überflüßige Salz zu benehmen.

Man spanne ein leinenes Tuch über den Topf, worin sich die gesalzene Speiße befindet, streue Salz über dieses Tuch, und man wird bald merken, daß ein Salz das andere in sich ziehet. — Oder man nehme ein Stückchen sogenannten Badeschwamm, das man zuvor in warmen Wasser rein ausgewaschen und dann gehörig wieder ausgedrückt hat, halte dieses ein Weilchen an einer Gabel in die noch siedende Speiße und der Schwamm wird ebenfalls das überflüssige Salz an sich ziehen.

§. 35. Gelbgewordenes Elfenbein wieder weiß zu machen.

Das Elfenbein wird in einem fett gemachten Lappen eingeschlagen, und dann auf eine sehr heiße Stelle zwei bis drei Stunden gelegt; doch verhüte man, daß er nicht anbrenne. Man siede hierauf das Elfenbein in Wasser aus, worin man Weinstein und Weidenasche zu gleichen Thei-

len

len geschüttet hat; so bald es nur eine kurze Zeit gekocht hat, wird es seine weiße Farbe wieder erhalten.

§. 36. Leinwand-Probe.

Um zu erfahren, ob Leinwand mit schädlichem Kalkwasser weiß gebleicht sey, darf man nur den innern Theil der gebleichten Leinwand mit Wasser und ihn wieder trocken lassen. Zieht sich ein röthliches Rändchen als Grenzlinie zwischen der trocknen und der eingeweicht gewesenen Leinwand, so ist man betrogen.

§. 37. Eine gute Steinkitt heiß zu gebrauchen.

Heiße Steinkitte zu gebrauchen, geschiehet: Wenn große steinerne Wasserbottiche und Röhrkästen, so Wasser halten müssen, zusammenzusetzen sind: welche Arbeit, wegen des Wasserhaltens, und weil die Steine an sich selbst kalt sind, mit Feuer wohl warm gemacht werden muß, damit die Steine solche Kitte wohl an sich nehmen, und so fest, als Eisen selbst halten möge; hiezu taugt folgende Kitte:

1 Centner Pech, $\frac{1}{2}$ Centner Colophonium, $\frac{1}{4}$ Centner Mennige oder recht feine Silberglätte, $\frac{1}{4}$ Centner Bleiweiß und $\frac{1}{8}$ Centner geriebe-

nes

nes Ziegelmehl, damit sich's gut zu einer Masse siedet; dann die Fugen damit ausgegossen, es hält wie Eisen.

§. 38. Eine Steinkitt kalt zu gebrauchen.

Kalte Steinkitte zu gebrauchen ist, wenn man aus vielen Stücken Steinen eine Säule oder Bild zusammenbringen will, weil oftmals die Steine nicht so groß sind, daß man eine solche Arbeit daraus verfertigen kann, oder es wird die beste Arbeit unter der Herbeibringung zerbrochen und Stücken davon abgestoßen; da muß ihnen nun gleich wieder mit einer kalten Kitte zu helfen seyn, die das ihrige in Geschwindigkeit thut. Man nimmt frischen Quark, von dem Sandstein, den man kitten will, recht klar gerieben, ungelöschten Kalk, machet solches mit Eiweiß an, und kittet die Stücken damit zusammen, so sind sie in etlichen Minuten eisenfest.

§. 39. Eine gute Holzkitt.

Wenn man große hölzerne Wasserbottiche zu verkitten hat, oder sonst Holzwesen, so Wasser halten soll, so muß man solches ganz ausschöpfen, oder das Wasser ganz ablassen können: alsdann kann man eine Kitte von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin und recht fein geriebe-

nen

Staatliche Bibliothek Regensburg

nen Ziegelmehl untereinander in einer eisernen Pfanne beim Feuer schmelzen, die Spalten oder Fugen, so man verkitten will, fein warm mit Kohlen anmachen und gut trocknen; dann diese Kitte darein gegossen, und mit Werg die Fugen gut ausgestopfet. Es kann auch (wenn man eine solche Kitte recht bereiten will) Colophonium dazu genommen, und im Feuer mit zerlassen werden.

§. 40. Ferner einige Vorschriften zu sehr haltbarem Kitt.

1) Um Glas, Porcellain und Edelsteine zu kitten, beobachtet man folgendes Verfahren: Man reibt Mastix mit Wasser zu einem sehr feinen Pulver, trägt dieses Pulver mit einem sehr feinen Pinsel auf die beiden Ränder der zu leimenden Stücke, und läßt es da trocken werden. Hernach hält man die beiden Stücke recht genau über ein Kohlenfeuer zusammen, bis der Mastix geschmolzen ist. Die Stücke dürfen erst nach dem völligen Erkalten aus der Lage, in der sie zusammengehalten werden, gebracht werden. Juweliren fitten auf diese Weise Edelsteine zusammen, daß man Mühe hat, diesen Handgriff auch mit scharfen Augen zu entdecken.

2) Die türkischen Juweliren, die größtentheils Armenier sind, haben eine besondere Art, die

die Diamanten auf Tabatieren, Uhren u. dgl. blos mit einer Art Leim zu befestigen, der so stark ist, daß der Diamant gewiß nie abspringt. — Dieser Leim wird auf folgende Art bereitet: Man löst 5 — 6 erbsengroße Stücke Mastix in der erforderlichen Menge Weingeist auf und macht daraus einen flüssigen Firniß. Dann lasse man Hausenblasen im Wasser erweichen und aufschwellen, und löse davon so viel in Branntwein oder Rum auf, als erforderlich ist, um 2 Unzen (¼ Loth) dieses Leimes zu erhalten.

Zu diesem thut man zwei sehr kleine Stücke Galbanum oder Ammoniakgummi, welches man so lange reibt, bis es sich auflöst.

Diese beiden Präparate mischt man bei einem gehörigen Grade von Wärme untereinander und behält die Mischung in einer wohl vermachten Bouteille auf. Will man sich dann des Leimes bedienen: so taucht man erst die Mischung in warmes Wasser.

§. 41. Neue Kitt für eiserne Geräthe.

Mit 6 Theilen gelber Töpfererde, 1 Theil Eisenfeilspänen und einer hinreichenden Quantität Leinöl macht man einen Teig und füllt damit alle Ritzen und Sprünge des Ofens aus.

§. 42. Eine feste Porcellainkitt.

Wenn feines Porcellain, Service, Tassen und dergleichen zerbrochen sind, und schnell und dauerhaft wieder zusammengekittet werden sollen, so nimmt man 3 Theile frisch geronnene Milch ohne Rahm und 1 Theil fein gesiebten ungelöschten Kalk, knetet die Masse mit einem hölzernen Löffel tüchtig durcheinander, kittet damit den Riß, setzt die Stücken fest zusammen, macht eine Vorrichtung, daß das Gefäß mit Bindfaden gebunden werden kann, und läßt es trocknen, so wird es eben so fest halten, als wenn es nie zerbrochen wäre.

§. 43. Herrliche Fleckenkugeln.

Man löset weiße Seife in rectificirtem Branntwein (Alkohol) auf, und vermischt diese Auflösung mit 4 bis 6 Eydottern. Darauf setzt man nach und nach etwas Terpentingeist hinzu, und verbindet zu gleicher Zeit damit so viel Walkererde, daß sich Fleckkugeln daraus bilden lassen.

Diese werden nun wie gewöhnlich gebraucht. Um die Farbe des Zeuges zu erhalten, wäscht man die Stelle mit der Fleckkugel aus, bürstet sie mit einer von schwachem Gummiwasser befeuchteten Bürste, legt ein Stück Papier oder Zeug darüber, und darauf ein beträchtliches Gewicht, bis die Stelle trocken geworden ist.

§. 44. Erfrorne Aepfel und Würste wieder herzustellen.

Man nimmt kaltes Wasser und legt, um die Kälte zu vermehren, mehrere Stücke Eis hinein. In dieses Wasser werden die Aepfel und Würste zum Aufthauen gelegt und hernach abgetrocknet. Sie sind eben so schmackhaft, als vorher.

§. 45. Verstockte und dunkel gewordene Fensterscheiben zu reinigen.

Man nehme eine Hand voll Brennnesseln, tauche sie in ein weiches Fluß- oder Teichwasser, und reibe die Fenster damit einigemal ab. Sollte es das erstemal nicht gelingen, so wiederhole man es nochmals mit frischen Nesseln, spüle das Glas mit reinem Wasser ab und es wird nicht die geringste Spur von Flecken zurückbleiben, die Fenster oder Gläser mögen grün, blau oder roth angelaufen seyn.

§. 46. Mittel, die ächten und unächten Farben der Zeuche und Tücher zu probiren.

Um dieß zu untersuchen, hat man künstliche Farbenproben erfunden, wo man die gefärbten Zeuche in scharfen Flüssigkeiten kocht. —

Man kann nicht alle Farben auf einerley Art prüfen; man theilt sie in 3 Klassen, und bestimmt für jede eine besondere Farbenprobe. Die erste Klasse wird mit Alaun, die zweite mit Seife und die dritte mit Weinstein probirt.

1) Die Proben mit Alaun bereitet man folgendermaßen: Es wird ½ Loth Alaun in einem halben Schoppen Wassers gethan, und die gefärbte Waare hineingelegt (z. B. ein Streifchen wollenes Tuch, ½ Loth wollenes Garn), 5 Minuten gekocht, ausgewaschen und getrocknet. Die auf solche Art zu probirenden Farben sind: Karmoisin, Scharlach, Fleischfarbe, Pfirsichblüthe, alle Arten Blau und was ins Blaue spielt.

2) Zur Probe mit Seife läßt man etwa ½ Loth Seife in einem Schoppen Wasser kochen, thut das Stückchen von der gefärbten Waare, die man untersuchen will, dazu, und läßt es ebenfalls 5 Minuten lang kochen. Hierzu gehören alle Arten von Gelb, Grün, Zimmtbraun, und ähnliche Farben.

Nächst dieser künstlichen Farbenprobe gibt es auch noch eine natürliche, welche darin besteht, daß man das gefärbte Zeuch der Luft, dem Regen und der Sonne aussetzt. Hält die Farbe 3 Wochen lang aus, so ist sie ächt; im Gegentheil aber unächt.

§. 47. Wohlfeile Fütterung der Nachtigallen.

Die Nachtigallen werden bekanntlich mit Ameiseneiern oder mit Mehlwürmern gefüttert. Beides ist kostbar und umständlich. Man trockne die Beeren des Hollunders, wenn sie reif und schwarzroth sind, nach Art des Obstes. Bei dieser bedürfen sie nur sehr wenig Ameiseneier. Der ölichte Kern des Hollunders gibt ihnen überdem eine Nahrung, welche die der Ameiseneier bei weitem übertrift. Daß die Nachtigallen gerne gelbe Rüben und Waizenmehl fressen, wissen vielleicht auch nicht alle Liebhaber dieser Natursänger.

§. 48. Den Flachs so fein wie Seide zu machen.

Man kocht aus Wasser und Schafmist eine starke Lauge, fügt etwas Pottasche und ungelöschten Kalk hinzu, läßt sie stehen, damit sie sich setzt, zapft sie klar ab, und legt den Flachs, nachdem die Lauge erwärmt ist, 24 Stunden hinein. Hierauf wird er zu vier wiederholtenmalen mit Seifenwasser und dann mit klarem Wasser wohl gewaschen und diesemnach auf Gras ausgebreitet und gebleicht.

Die Feinheit dieses Flachses läßt nichts zu wünschen übrig, und seine merkwürdigste Eigen-

schaft ist die, daß er alle Farben annimmt, welche gegen die Sonne und Wäsche ausdauern.

§. 49. Die Risse an eisernen Oefen geschwind zu vermachen.

Wenn man einen Riß an einem Ofen bemerkt, wodurch Feuer und Rauch in das Zimmer dringt, so kann man diesem Uebel in der Geschwindigkeit dadurch abhelfen, daß man gleiche Theile Asche und Salz mit ein wenig Wasser zu einem Teig macht, und den Riß damit bestreicht. Es ist gleichviel, ob der Ofen heiß oder kalt ist.

§. 50. Englisches Pflaster zu verfertigen.

Man löse feine russische Hausenblasen in Branntwein auf, spanne über einen kleinen Rahmen ein Stück schwarzen Taffent aus, und bestreiche ihn mittelst eines Pinsels mit der Hausenblase. Wenn der Anstrich getrocknet, bestreicht man ihn wieder, und zwar mehreremale. Bei dem letzten Aufstrich mischt man unter die Hausenblasen, um ihr einen angenehmen Geruch zu geben, ein wenig von Commodors Balsam.

§. 51.

§. 51. Die Farbe des Mahagony-Holzes nachzumachen.

Man nimmt gelöschten Kalk, wie ihn die Maurer gebrauchen, streicht das Kirschbaumholz, welches sich dem Mahagony in Ansehen der Farbe am besten substituiren läßt, damit an, läßt es trocken werden, und reinigt es nachher von dem Anstriche.

§. 52. Flecken aus dem Mahagony-Holz zu bringen, und dem Holze einen feinen Anstrich zu geben.

Sind diese Flecken von Wasser, so müssen sie so lange mit Schachtelhalm oder Fischhaut abgerieben werden, bis der Flecken nicht mehr zu bemerken ist. Entstehen sie von Dinte oder andern tief einfressenden Dingen, so müssen die Mobilien abgehobelt werden. Man nimmt dann Terpentinöl und gelbes Wachs, von jedem gleiche Theile, zerläßt solches über gelindem Feuer zu einer Salbe, läßt es erkalten, nimmt davon etwas auf einen wollenen Lappen und reibt damit recht stark so wohl die entstandenen Flecken, als auch das übrige Holz.

Wenn dieß oft geschieht, so erhalten die Mobilien einen schönen Glanz. Wenn sie aber noch neu sind, so kann man sie verschönern, wenn

man sie oft mit einem von der Alvewurzel gefüllten dünnen Leinöl-Firniß einölt.

§. 53. Dintenflecken aus Fußböden zu bringen.

Hat ein Fußboden Dintenflecken bekommen oder hat man auch wohl aus Versehen eine ganze Flasche mit Dinte darüber ausgegossen, so reinigt man den Fußboden wieder vollkommen durch folgendes Mittel. Man tröpfelt $\frac{1}{4}$ Pfund concentrirter Schwefelsäure (Vitriolöl) nach und nach in 2 Pfund reinen Flußwasser. Wenn die Wärme, welche die Flüssigkeit bekommt, verschwunden ist, so hebt man sie in einer Glasflasche zum Gebrauch auf. Soll nun mit jener Flüssigkeit eine Zerstörung der Dintenflecke in dem Fußboden bemerkt werden, so scheuert man letztern vorher mit warmen Wasser und etwas Sand, ohne Zusatz von Lauge, recht gut ab. Ist dieß geschehen, so gießt man von der zuerst genannten sauren Flüssigkeit etwas darauf und verbreitet dies so weit, als die Dintenflecken reichen. Man läßt alles einige Stunden lang ruhig stehen, wo dann die Flecken verschwunden seyn werden. Zuletzt wird der Boden noch einige Mal mit Wasser abgewaschen.

§. 54. Benutzung der Brennessel-Schalen zu Leinwand und Stricken.

Wenn der Same reif geworden ist und der Stengel anfängt schwarz zu werden, so schneidet man die Brennesseln ab, breitet sie auf einem trocknen Boden aus und wendet sie täglich zweimal um, oder auch öfter, wenn sie vom Regen feucht geworden sind und Schimmel zu befürchten ist. Wenn sich die Schale leicht ablöst und der Stengel rein abbricht, so ist es ein Zeichen, daß sie genug geröstet sind. Alsdann bringt man sie in kleine Bündel, und wenn sie recht trocken sind, so schnürt man sie zusammen, bringt sie unter hölzerne Walzen, wie den Flachs, und drischt sie mit Flegeln, um die zerbrochenen Stengel abzusondern. Wenn die Schale rein ist, so bringt man sie in Docken unter die Mühle und kämmt sie wie den Hanf, wenn man Leinwand daraus machen will. Sind sie zu Stricken bestimmt, so werden sie nicht gekämmt.

§. 55. Den Leim zu verbessern.

Der Leim hat gewöhnlich den Fehler, daß er an feuchten Orten Feuchtigkeit anzieht. Man kann diesen Fehler und überhaupt den ganzen Leim verbessern, wenn man ihm beim Sieden etwas Alaun zusetzt. Er bindet dadurch noch

besser

besser als ohne denselben. Das Verhältniß ist ungefähr zu einem Pfunde Leim 1 bis 2 Loth Alaun.

Der Leim muß aber schon völlig gut gekocht, und ganz aufgelöst seyn, ehe man den Alaun pulverisirt hinzusetzt. Man muß es nicht in einem Male, sondern in kleinen Portionen thun, weil er sonst überschießt und völlig aus dem Topfe läuft. Der Leim wird durch dieses Mittel auch weißer, und wahrscheinlich wäre von Nutzen, wenn sich die Leimsieder bei Bereitung des Leims des Alauns gehörig bedienten.

§. 56. Künstliche Hervorbringung des Wachses.

Man sammelt im Frühlinge die klebrigen, reifen Blütknospen von den Pappelbäumen, man stampft sie, erweicht sie in siedendem Wasser und preßt sie in Säcken von Kanevaß aus. Die erkaltete Materie ist gelblich, weich wie Wachs, und ihre Farbe geht in ein schmutzig Grau über. Uebrigens brennt sie gut, mit einem angenehmen Geruch, und die Kunst scheint daran die Natur selbst, wo nicht zu übertreffen, doch glücklich genug nachzuahmen, da man die Pappel bisher für keinen europäischen Wachsthum angesehen hat.

§. 57. Oel aus Kirschen- und Pflaumenkernen.

Die Kirschen- und Pflaumenkerne, (so auch die der Aprikosen oder Pfirsichen) werden gewöhnlich weggeworfen. Sie können aber auf fettes Oel sehr vortheilhaft benutzt werden.

Man läßt sie zu dem Behuf auf einer Gerbemühle von der äußern harten Schale befreien, worauf dann der mehlige Kern zerquetscht, gelinde erwärmt und dann in einer Oelpresse ausgepresset wird; und man gewinnt dadurch ein sehr reinschmeckendes fettes Oel, das sowohl zu Speisen als zum Brennen benutzt werden kann.

§. 58. Anweisung zum Anbau der Kartoffeln in Kellern, selbst im Winter.

Man bedient sich einer angemessenen Menge eines rothen mergelichen Sandes, der mit der Hälfte oder auch dem dritten Theile gepülverten Kalk gemengt wird. Dieses Erdgemenge läßt man 1/4 Tage ruhen, alsdann breitet man selbiges 3 Zoll hoch auf dem Boden eines alten fichtenen Kastens aus oder auch wohl auf dem Fußboden eines gemauerten trockenen luftigen Kellers; der der Einwirkung des Frostes nicht ausgesetzt ist.

Ist diese Vorbereitung beendigt, so werden die Kartoffeln (wozu die rothe runde Art mit kleinen Augen den Vorzug verdient) 3 Zoll von einander entfernt in die Erde gesetzt, mit den vorwachsenden Augen nach oben, ohne sie zu bedecken.

Nach Verlauf von 10 bis 12 Wochen findet man nun Knollen unter die Alten getrieben, die jenen anhängen.

Zu gleicher Zeit bemerkt man, daß die alten Kartoffeln viele Sprossen oder Stämme getrieben haben, an denen junge Kartoffeln hängen.

Die Kartoffeln, welche man auf solche Weise im September pflanzen will, müssen im October des vorigen Jahres ihre Reife erlangt haben, und im Winter gut aufbewahrt worden seyn. Die hervorkommenden Stämme, welche zuweilen 6 bis 12 Zoll Länge haben, werden gegen Ende des Aprils hinweg genommen, und in das Land gesetzt, wo sie nur eine Ernte von Kartoffeln darbieten. In der Hälfte des Junius haben sich neue Keime gebildet, die ebenfalls in die Erde gepflanzt werden. Im September zeigt sich eine dritte Vegetation, die weggeworfen wird. In dieser Zeit trägt man nun Sorge, die neuen Knollen von den alten abzuschneiden, von welchen man auch die Keime oder Stämme trennt.

Nun macht man ein neues Beet von Erde, legt die alten Kartoffeln darauf, und man erhält wieder eine neue Ernte. Man muß sie jedoch nicht zweimal auf dieselbe Seite legen, sondern sie umwenden, wenn man neue Früchte gewinnen will. Die verdorrten Kartoffeln, so wie die überflüssigen Stämme, welche der Anpflanzung Nachtheil bringen können, müssen gleichfalls weggenommen werden.

Auf solche Weise soll man vier auf einander folgende Ernten Kartoffeln gewinnen, diejenigen nicht gerechnet, welche von den in die Erde gepflanzten Stämme gewonnen werden, welche im April und Junius ausgepflanzt worden sind.

Der dabei gemachte Versuch hat folgendes Resultat geliefert:

Es wurde in einem Keller eine Lage Erde einen Zoll dick ausgebreitet, aus $\frac{2}{3}$ Sand und $\frac{1}{3}$ Gartenerde gemengt.

Im April pflanzte man da hinein 32 Stück Kartoffeln von gelber Art mit zarter Haut, ohne sie zu vergraben. Sie vegetirten sehr üppich, und am Ende des Novembers gaben sie $\frac{1}{4}$ Maaß Kartoffeln, wovon der zehnte Theil die Größe eines Renettenapfels hatte. Ihre Haut war sehr zart, ihr Fleisch weiß und ihr Geschmack sehr angenehm.

Während den 6 Monaten, daß sie im Keller blieben, war keine Sorgfalt darauf verwendet

worden;

worden; sie hatten völlig gut vegetirt, ohne Einfluß von Sonne und Luft.

§. 59. Bereitung eines Suppen-Grieses.

Dieser Suppengrieß ist eine wohlfeile und dabei wohlschmeckende Nahrung, wovon das Pfund kaum 2 Groschen zu stehen kommt, dieses und die Dauer desselben, machen ihn zu einem Mittel für den Debit, dessen gute Qualität allgemein anerkannt worden ist.

Zur Zubereitung des Suppengrieses werden Kartoffeln durch Dampf gahr gekocht, dann geschält, oder auch die Kartoffeln gleich ohne sie zu schälen, zwischen zwei Walzen zerrieben, und indem man sie durch ein Sieb reibt, die Schalen davon getrennt; worauf das Durchgeriebene in einer bis auf 24 Grad Reaumür geheizten Stube völlig ausgetrocknet wird.

Nun werden die Kartoffeln mit nachfolgenden Materialien verbunden und vereinbaret:

300	Pfund	getrocknete Kartoffeln,
120	—	geschrotene Erbsen,
100	—	Gerstenmalzmehl,
45	—	Küchensalz,
2 ½	—	Kümmelsamen,
1 ¾	—	gestoßenen Ingwer,
¾	—	gestoßenen Pfeffer,
145	—	flüssige Gallerte.

Die

Die trocknen Materialien werden gut unter einander gemengt, dann mit der flüssigen Gallerte angefeuchtet, und die Masse so lange wohl durchgeknetet, bis alle Theile der trocknen Substanzen von der Gallerte wohl durchdrungen sind.

Der so gebildete noch feuchte Grieß, wird nun auf Brettern ausgebreitet und auf solchen in einem geheitzten Zimmer von 24 Grad Reaumür vollkommen ausgetrocknet.

Ist das Austrocknen vollendet, so wird die trockne Masse auf einer Mühle zu Grieß geschroten und dieser nun an einem trockenen Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Die zu jenem Grieß bestimmte Gallerte wird aus Kälberfüßen bereitet, an deren Stelle jedoch auch Rinds- und andere Thierknochen gebraucht werden können. Diese werden in kleine Stücke gehackt, dann mit ihrem vierfachen Gewicht Wasser übergossen, etwas Küchensalz zugegeben und das Ganze eine Stunde lang anhaltend gekocht, worauf die Brühe abgegossen wird.

Die rückständigen Knochen werden nun in einem eisernen Mörser gestampft und das zerstampfte abermals mit seinem vierfachen Gewicht Wasser eine Stunde lang gekocht; worauf die von der Brühe getrennten Knochen weggeworfen werden.

Die

Die Brühe, welche von beiden Abkochungen erhalten worden ist, wird nun mit einander gemengt, und in einem Kessel bis zur Hälfte des Umfanges eingekocht. Sie wird nun durch ein Haarsieb gegossen, das obenauf schwimmende Fett abgenommen, und sie stellt jetzt nach dem Erkalten eine consistente Gallerte dar.

Soll diese mit den anderweitigen Materialien versetzt werden, so wird solche vorher bis zum Zusammenfließen erwärmt.

Die Vortheile, durch welche gedachter Suppengrieß sich auszeichnet, bestehen in folgendem:

1) Es enthalten 8 Loth desselben eben so viel Nahrungsstoff, als 1 Pfund Brod.

2) Ein Pfund desselben kommt höchstens auf 2 Groschen zu stehen, und kann zur Ernährung von 4 Menschen dienen.

3) Er hält sich Jahre lang ohne zu verderben, und kann daher auch als ein sehr dienliches Nahrungsmittel in belagerten Festungen dienen.

4) Er ist leicht zu versenden.

5) Es ist hinreichend denselben blos mit kochendem Wasser anzubrühen, um auf der Stelle die daraus gebildete schmackhafte Suppe genießen zu können.

§. 60. Wohlfeile Bettsäcke, welche den gewöhnlichen Strohsäcken weit vorzuziehen sind.

Die gewöhnlichen Strohsäcke, deren man sich in den Bettstellen zur Unterlage der Betten bedient, sind mit mancherlei Unbequemlichkeiten verbunden. Denn eines Theils sind sie zu einem guten Bettlager nicht eben genug, anderntheils dienen sie auch oft den Mäusen, Wanzen und Flöhen zur Wohnung. Statt derselben kann man sich der Moossäcke bedienen, in welchen weder Mäuse noch Wanzen ꝛc. nisten. Man verfertigt sie folgendergestalt:

Im August und September, wenn das Moos in den Wäldern im stärksten Wachsthum ist, sucht man an heiteren und trocknen Tagen das längste und weichste Moos aus, säubert es sogleich von der gröbsten Erde und besonders von seinen holzichten Wurzeln. Sodann trocknet man es im Schatten, damit sich die übrige Erde von dem Moose leicht absondere, dennoch aber das Moos selbst nicht spröde und zerbrechlich werde. Hierauf legt man es auf Horden und klopft es sanft mit einem Stecken, damit alle noch daran hangende Erde abfalle, wobei man zugleich alles Harte, das man noch findet, abschneidet. Mit diesem also bereiteten Moose stopfet man Säcke aus, so daß dieselben 8 bis 9 Zoll dicke Betten

vorstellen, und durchnähet sie hin und wieder, wie die Säcke von Pferdehaaren, damit sich das Moos nicht zusammenballe. Sie formiren alsdann ein plattes und ebenes Bett, welches man, wenn das Moos mit der Zeit sich zusammenpackt, wie Federbetten nur an die Sonne zu legen und wohl auszuklopfen braucht.

§. 61. Zitze und Mousseline zu waschen, ohne den Farben derselben zu schaden.

Wenn man die bedruckten baumwollenen Zeuge, wie gewöhnlich geschieht, mit Seife wäscht, so werden die Farben derselben angegriffen und zerstört; will man daher die Farben so lange erhalten, als das Zeug selbst dauert, so muß man beim Reinigen derselben keine Seife in Anwendung bringen, sondern folgendergestalt verfahren.

Man lasse reines Flußwasser in einem kupfernen Kessel so weit erhitzen, daß man die Hand kaum noch darin leiden kann; weiche alsdann den achten Theil so viel als das Kleidungsstück wiegt, gut Weitzenkleie hinzu, rühre Alles mittelst einer hölzernen Kelle wohl unter einander und lasse es etwa fünf Minuten lang über dem Feuer.

Nunmehr thut man das Kleidungsstück, welches gereinigt werden soll, in die Flüssigkeit, bewegt

wegt es mittelst eines hölzernen Stabes darin herum, und läßt die Flüssigkeit alsdann nahe zum Sieden kommen. Man wird nunmehr das Zeug eben so rein finden, als ob es mit Seife gewaschen wäre.

Hierauf wird das Ganze allmählig abgekühlt, das Zeug in Flußwasser gespült, getheilt, gestärkt und getrocknet.

§. 62. Vortreffliches Speiseöl aus Buchensamen.

Das Oel aus Buchensamen ist in Gegenden, die große Buchenwälder haben, bereits seit langer Zeit in Gebrauch und der Geschmack desselben ist, wenn es gehörig zubereitet worden, so vortrefflich, daß es mit dem feinsten Provenceröl wetteifern kann.

Um dasselbe in dieser Güte zu gewinnen, wird der Buchensamen kalt gestoßen, von seinen Schalen möglichst befreit, und hierauf ohne Erwärmung der Preßschale ausgepreßt. Damit auch das Buchenöl von den Stampfen und Preßen keinen Nebengeschmack annehme, ist es unumgänglich nothwendig, daß man sich eigene Stampfen und Preßen dazu bediene, oder man muß die Stampfen und Preßen, in welchen schon Lein-, Rübsen und andere Oele zubereitet sind, wenigstens vorher so vollkommen reini-

gen, als möglich ist; auch muß man sich ganz neuer Tücher beim Pressen bedienen. Bei diesem Verfahren erhält man ein vorzüglich schönes Speiseöl, welches völlig geruch- und geschmacklos ist.

Nach der ersten Pressung wird der Rückstand im Preßbeutel gelinde erwärmt, und nunmehr zum zweiten Male ausgepreßt. Hierauf erhält man ein Oel, welches ebenfalls geruchlos ist, aber ein wenig nach Mandelöl schmeckt.

Das Buchenöl hält sich übrigens, wenn es gehörig aufbewahrt wird, wenigstens ein Jahr lang, ohne ranzig und für den Genuß zu Sallaten 2c. unbrauchbar zu werden.

Ein Scheffel Buchensamen, je nachdem viel oder wenig taube Körner darunter sind, liefert 6 bis 10 Pfund Oel und darüber, so daß man im Durchschnitt auf jedem Scheffel 8 Pfund Oel rechnen kann, welche, das Pfund zu 48 kr. gerechnet, einen Gewinn von 6 fl. gewähren, wobei die übrigbleibenden Oelkuchen als ein gutes Futter für Rindvieh und Schweine noch in Anschlag gebracht werden müssen.

§. 63. Hölzerne Meublen durch Milch zu verschönern.

Früher hatte man die Gewohnheit Tische, Stühle und anderes Hausgeräthe mit Oelfarbe an-

anzustreichen, und nun war es gleich, aus welcher Art von Holz ein solches Meubel verfertigt war. Statt dieser Behandlung mit Oel, hat man mit der Milch ein treffliches Mittel kennen gelernt. Ihre Gemengtheile sind Fettigkeit, und käsige Theile und Wasser. Vermöge des letztern hat sie um so mehr Anziehung zum Holze als das reine Oel; ihre Fettigkeit ist mit den wässerigen Theilen innigst gemengt, dringt daher williger in das Holz ein, und ihr käsiger Theil füllet die Form des Holzes zugleich aus, wodurch eine dichtere, also auch glättere und glänzendere Oberfläche desselben erzeugt wird. Auch bekommt die Farbe des Holzes dadurch kein schmutziges Ansehen, wie beim Oelen desselben, sondern sie wird eher verschönert.

Die Milch, welche der Tischler statt des Oels gebrauchen will, darf aber nicht alt, auch nicht zu wässerig seyn; sie muß von guter Qualität seyn und so frisch als möglich verarbeitet werden. Ist der Auftrag getrocknet, so wird die Oberfläche mit Bimsstein geschliffen, eben so als wenn man mit Oel gearbeitet hat.

Weil aber einige Hölzer unter dem Schleifen eine rauhe Oberfläche behalten, so ist es gut, im Anfange reinen süßen Rahm, und erst späterhin Milch anzuwenden; auch muß zur letzten Glänzung der Rahm genommen werden.

Will man alte schon gebrauchte Geräthe mit Milch aufputzen, so wird sie mit einem Waschschwamm aufgetragen, und der Auftrag mit einem trockenen Lappen so lange gerieben, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Bei neuem Geräthe muß solches wöchentlich zweimal geschehen, späterhin seltener.

Kirsch=, Nußbaum=, Pflaumen=, Apfel=, Birnbaumholz und alle sehr dichten Hölzer, gewinnen durch diese Behandlung ganz besonders. Auch gehören hieher alle ausländische Hölzer.

Für Ahorn=, Buchen=, Eichen=, Linden= und Kastanienholz, qualificirt sich die Milch weniger; diese müssen gefirnißt werden.

§. 64. Anweisung ein brauchbares Bier aus Quecken zu bereiten.

Die Quecken sind ein bekanntes und überall gefürchtetes Unkraut. Die Wurzeln derselben hat man schon als Ersatzmittel des Getreides gebraucht, und auch sehr gutem Syrup aus ihnen bereitet, da sie viel Zuckertheile enthalten. Um daraus gutes und wohlfeiles Bier zu bereiten, werden die Quecken in den Monaten Februar oder März, ehe sie den Graskeim getrieben haben, gesammlet, gewaschen, und, wenn das Wasser abgetrocknet ist, in kleine Bündel, 1 bis 2 Zoll dick gebunden, auf einer gewöhnlichen

lichen Futterlade so fein als möglich wie Hecksel geschnitten, und auf einem lüftigen Boden, unter täglichem Umrühren mit einer Harke, wie Malz getrocknet.

Darauf werden sie auf Lacken oder einer Dreschtenne, wie Gerste, der man die sogenannten Eilen nehmen will, gedroschen, damit die daran klebende Unreinigkeit und die kleinen Wurzelfasern sich lösen; die beim nachherigen Wurfen, oder durch das Rollen auf einer Fruchtrolle zurückbleiben. Dann werden die geschnittenen Quecken durch ein paßliches Sieb abgesiebt, damit die zu lang geschnittenen Stückchen abgesondert werden, die man alsdann auf irgend eine Art allenfalls mit einem Stutzeisen, an einem reinen Gefäße verkleinern, und den andern beimischen kann.

Diese so behandelten Quecken verwahrt man, um sie vor Staub zu bewahren, in zugedeckten Tonnen, am besten auf einem luftigen Boden, auf; sie halten sich mehrere Jahre.

Um Bier daraus zu brauen, nimmt man auf 8 Eimer (den Eimer zu 8 bis 9 Quart gerechnet) 16 Pfund der trocknen Quecken, mithin auf den Eimer 2 Pfund, weicht solche Abends vorher in einem reinen Kessel, mit 6 bis 8 Eimer kalten, am besten Fluß- oder Regenwasser, (wie wohl man auch ein nicht zu hartes Brunnen-

nenwasser dazu nehmen kann) ein, läßt beides bis 6 Uhr des andern Morgens stehen, und dann Feuer unter dem Kessel machen. Beim Anfange des Kochens darf man sich aber nicht vom Kessel entfernen, weil die Quecken sonst leicht überkochen, weshalb man solche oft mit einem Holze niederdrücken muß.

So bald das Gemengsel kocht, unterhält man solches eine Stunde lang darin, und nimmt während des Kochens, wenn die Wurzeln niedersallen, mit einer Schaumkelle die oben aufkommende Unreinigkeit ab, und schüttet, wenn zuviel Feuchtigkeit verdunsten sollte, etwas Wasser nach.

Während des Kochens bereitet man ein, unter dem Namen einer Stanne bekanntes, hölzernes Gefäß oder Tonne vor, die etwa 1 ½ bis 2 Anker faßt, und mehr hoch als weit seyn muß. Auf den Boden dieser Stanne wird ein Kranz von Stroh gelegt, und mit einem Steine beschwert, damit sich derselbe nicht heben kann. Etwa 2 bis 3 Zolle vom Boden muß seitwärts ein Zapfloch befindlich seyn, in welches man einen Krahn oder Zapfen, den man auf und zuschrauben kann, steckt. Inwendig vor das Zapfloch befestigt man einen kleinen Korb oder dichten Strohkranz, damit die Würze bequem durchziehen, und klar ablaufen kann.

Sollte

Sollte die Stanne keine Füße haben, so muß sie auf ein Dreibein gestellt werden, damit man dem Krahne einen Eimer bequem unterschieben kann. Hat nun, wie oben gesagt, das Kochen eine Stunde gedauert, so wird das im Kessel Befindliche, nachdem man das Feuer darunter weggenommen hat, auf das eben beschriebene Gefäß mit einem hölzernen Kübel ausgefüllt, und 2 bis 4 Loth guten Hopfen einzeln dazwischen gestreuet, so daß derselbe nur ausgezogen und nicht mitgekocht wird.

Sobald der Kessel leer ist, werden gleich wieder 4 bis 6 Eimer Wasser hineingethan, und durch das wieder angeschürrte Feuer ins Kochen gebracht; während dessen zapft man die Würze von der Stanne ab, (schüttelt, wenn der erste Eimer sehr trübe seyn sollte, denselben nochmals zurück) und thut solche auf ein Kühlfaß, welches bekanntlich mehr weit als hoch seyn muß.

Gewöhnlich liefert die erste Kochung 3 ½ bis 4 Eimer.

Darauf gießt man noch von dem während der Abzapfung im Kessel wieder kochend gewordenen Wasser 4 bis 4 ½ Eimer voll, siedend heiß über die Drecken, läßt es eine halbe Stunde

stehen,

stehen, dann abzapfen und der ersten Würze im Kühlfaß zugießen. *)

So fort nach der Vermischung nimmt man etwa drei Quartier der Würze heraus und setzt solche in einer flachen irdenen Schale zum Abkühlen hin; stellt dann diese kleine Quantität mit 5 bis 6 Eßlöffel voll guter reiner Hefen an, und setzt die Schale im Sommer an einen kühlen, im Winter an einem temperirten Ort zur Gährung hin. Nach 6 bis 8 Stunden, je nachdem die Luft milde ist, wird die Oberfläche der Würze in die Schale mit einem feinen weissen Schaum, gleichsam, wie punctirt, vorzüglich aber nur in der Mitte, überzogen, und die Würze im Kühlfaß hinlänglich abgekühlt seyn, das heißt, eine Temperatur von 14 bis 19 Grad Reaumür angenommen haben.

Dann mischt man in der vorher von den Duecken geleerten, und sehr sauber gereinigten Tonne die Würze, (welche wo möglich von dem Kühlfaß vermittelst eines einen Zoll über dem Boden angebrachten Krahns, abgezogen werden muß, um sie recht klar zu erhalten) mit dem nun in Gährung gekommenen aus der Schale mit

*) Im Sommer ist es nöthig, die gemischte Würze in 2 Kühlfäßer zu vertheilen, damit sie sich schnell abkühlt; im Winter bedarf es dieser Verkehrung nicht.

mit einander, steckt den Krahn in die Oeffnung, und zapft sogleich das Ganze auf reine und trockne Kruken oder Bouteillen ab. Man läßt nun die gefüllten Bouteillen oder Kruken über Nacht, oder so lange in einer mäßig warmen Stube stehen, bis auch in derselben die Gährung vergangen ist. Zu lange darf jedoch die Gährung nicht dauern, weil das Getränk sonst matt wird. Eine so starke und brausende Gährung, wie bei Malzbier, erwarte man aber nicht; es ist genug, wenn die Oeffnung der Bouteillen mit einem Schaum überzogen ist.

Man bringt nun die Bouteillen in den Keller, pfropft noch ein paar Stunden solche leicht, den folgenden Tag aber mit guten Korken dichte und fest zu, und läßt sie ruhig stehen. Nach 4 bis 8 Tagen ist das Getränk trinkbar, hält sich in einem guten Keller im Sommer 4 Wochen, im Winter 8 Wochen und länger, und wird als Hausgetränk einem Jeden, der nicht an zu starke Malzbiere gewöhnt ist, genügen; denn es ist gesund, wohlfeil und von gutem Geschmack.

§. 65. Die Milch bei heißer Witterung aufzubewahren.

Man zerläßt ein halb Loth Sal Tartari in einer halben Kanne heißem Wasser, und hebt die Mischung zum nachfolgenden Gebrauch auf.

Wenn

Wenn man am Morgen gute Milch hat, die man bis auf den Abend oder auch bis zum andern Morgen gern frisch erhalten will, so giesst man einen Löffel voll von obiger Mixtur unter eine Flasche voll Milch, und füllt sie ein oder ein paarmal in ein anderes Gefäß über. Auf diese Art wird sie sich unverändert halten, und der Rahm weniger steigen.

§. 66. Oekonomische Zubereitung des Wein-Essigs.

Jeder Besitzer eines Weingartens kann sich seinen eigenen Weinessig ohne viele Weitläuftigkeiten selbst verfertigen. Die Auslage besteht in zwei gut gebrannten Flaschen und einer Kanne recht sauern Weinessig, welcher in die eine Flasche geschüttet wird. Hierzu füllt man erst 2 Kannen Landwein, läßt ihn 3 Tage an der Sonne oder im Winter am Ofen stehen; hernach füllt man wieder 2 Kannen nach, und so fort, bis die erste Flasche voll ist. Hat es in dieser 8 Tage lang gesäuert, so filtrirt man 2 Kannen in die zweite Flasche ab, macht die erste wieder voll, und füllt die zweite nach und nach auch an. Will man nun in 8 Tagen aus der ersten etwas zum Gebrauch herausnehmen, so füllt man jetzt aus der zweiten zu, und diese

aufs

aufs neue mit Wein an. — So läßt sich ohne Umstände recht guter Essig brauen.

Auch von den unreifen Weintrauben, welche Härtlinge heißen, läßt sich ein recht scharfer Weinessig verfertigen, wenn man jene zerquetscht, Wein darauf gießt, und am warmen Orte stehen läßt.

§. 67. Den Essig haltbar zu machen.

Der Malzessig insbesondere hat die Eigenschaft leicht umzuschlagen, konig lau, und faul zu werden. Man kann diese nachtheilige Wirkung aufheben, und dem Essig eine gewisse Haltbarkeit mitzutheilen, wenn solcher bis zum Sieden erhitzt wird. Hat man große Massen des Essigs, die auf solche Weise erhitzt werden sollen, so wird folgende Methode empfohlen:

Man bedient sich einer kupfernen Destillirblase mit einem Helm von Zinn oder Holz. Nachdem jene Blase mit Essig angefüllt ist, setzt man den Helm darauf, steckt das Helmrohr in das Spundloch des Faßes, worin sich der zu erhitzende Essig befindet, hinein, so daß es bis auf den Boden des Faßes reicht.

Wird nun der in der Blase befindliche Essig zum Kochen gebracht, so treten die sich daraus entwickelten Essigdämpfe durch das Helmrohr zu dem Essig im Faße, und dieser wird leicht da-

durch

durch zum Kochen erhitzt. Ist der Essig im Faße dem Kochen nahe gebracht, so wird das Faß hinweggenommen, und nun der Essig aufbewahrt.

§. 68. Gutes Hausbrod zu backen.

Wenn man gutes und schönes Brod haben will, so versteht es sich von selbst, daß man auch gutes und schönes Mehl dazu nehmen, und auch mit dem Säuren, Kneten und Backen gut umzugehen wissen müsse. Allein demohngeachtet kann es doch noch durch folgende Weise verbessert werden.

Man nimmt gutes Roggenmehl und säuert es in erforderlicher Quantität des Gusses mit einem Theil lauen Wasser, und 2 Theilen Milch, wovon der Rahm schon abgeblasen ist, welche man unter das Wasser bestmöglichst einrühret, und verfährt sonst in allem Uebrigen wie gewöhnlich. Dadurch wird das Brod weißer, lockerer und schmackhafter.

Das Brod geht am besten auf, wenn man gleich beim Einsäuern den vollen Aufguß gibt, so daß man beim Kneten nicht erst wieder nachzugießen braucht.

Man thut wohl, auf einmal nicht mehr zu backen, als höchstens eine dreitägige Aufzehrung erfordert, denn sonst wird das Brod etwas sauer und verliert den guten Geschmack. Indessen läßt sich solches Brod in einem kleinen Backofen den zweiten oder dritten Tag sehr gut, und

viel

viel besser wieder aufbacken, als das gewöhnliche, weil die Rinde des Brodes nicht so hart wird, das Innere aber seine Lockerheit und Schmackhaftigkeit wieder erhält.

§. 69. Den gemeinen Kornbranntwein auf eine leichte Art seinen übeln Geschmack und Geruch zu benehmen.

Man mische unter ihn den zwölften Theil Kohlenpulver und schüttle es tüchtig unter einander, so wird der üble Geschmack und Geruch augenblicklich verschwinden. Auch verliert der Branntwein hierdurch die vom Faße angenommene gelbe Farbe. Schüttet man zugleich mit dem Kohlenpulver etwas Honig hinein, so wird der Geschmack noch angenehmer. Nach der Vermischung setzt man ihn zur Ruhe; so wird er bald klar werden.

Selbst, wenn man starken Kümmelbranntwein über Kohlenstaub abzieht, verliert der Spiritus den Kümmelgeschmack.

§. 70. Wie man junge leichte Weine geistreich machen kann.

Welche große Vortheile aus dieser Entdeckung gezogen werden können, ist leicht einzusehen. Es genüget, den Wein, welcher veredelt

edelt werden soll, in großen gläsernen Flaschen mit etwas weiter Oeffnung aufzubewahren, die Oeffnung mit nasser Blase fest zu verschließen, und solchen 8, 10 bis 12 Monate lang stehen zu lassen, da man ihn denn wesentlich veredelt findet.

§. 71. Bereitung eines Kittes beim Destilliren, tropfbarer und gasförmiger Flüssigkeiten.

Dieser wird durch das Zusammenkneten von Weizenmehl mit dem Weißen und dem Gelben von Eiern bereitet; nur muß die Masse gut durchgeknetet und nicht zu weich seyn. Die damit verschmirten Fugen der Destillirgeräthe, welche nicht zu große Hitze aushalten sollen, halten völlig dicht. Der Kitt ist schnell anzufertigen, ist reinlich, trocknet sehr bald, ohne Risse zu bekommen, läßt sich nach beendigter Arbeit leicht ablösen, und widersteht den sauern, den alkalischen und den geistigen Dämpfen.

§. 72. Kaffeesurrogat.

Auch der Same des sogenannten Klebricht, welches sich durch alle Hecken und Zäune windet und dessen Same im Juli reif, kann als Kaffeesurrogat gebraucht werden. Dieser Same, geröstet und zur Hälfte mit echtem Kaffee ver-

vermischt, gibt ein sehr wohlschmeckendes Getränk, welches auch der Gesundheit keinesweges schädlich ist.

§. 73. Das echte türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle und Leinen.

Man reinigt zuerst die Baumwolle in scharfer Lauge durch das Auskochen, alsdann wird sie vor der Färbung in Fischfett von den Eingeweiden der Hausen, Störe ꝛc. eingeweicht. Dieses Fischfett muß in einer warmen Lauge von Sode sogleich milchig werden, wenn es dem Färber nützlich seyn soll. Endlich wird das eingefettete Garn warm mit einer gelben Brühe von gepülverten Gerberbaumblättern, Galläpfeln und Alaun getränkt und zuletzt in kochender Brühe von Kranich- und Schafblute roth gefärbt.

§. 74. Taback von geringer Sorte zu verbessern.

Man macht einen Absud von frischem Laube der sauern Kirschbäume. In diesem Absude läßt man den Taback ausziehen, preßt ihn dann aus, trocknet ihn, und man wird eine recht gute Sorte Taback alsdann erhalten.

§. 75. Den Teichkarpfen den schlammigen Geschmack zu benehmen.

Karpfen, welche aus einem stehenden Stadtgraben oder andern schlemmigen Teiche gefischt worden sind, und bald nachher verspeiset werden sollen, haben gewöhnlich einen unangenehmen Geschmack. Zu diesen wirft man während des Siedens eine oder einige Kohlen, und der faule Geschmack verschwindet fast ganz.

§. 76. Gebackenen oder gedämpften Schinken zubereiten.

Schinken, welche gekocht werden, verlieren sehr viel von jenem Gewürze, welches ihnen Salz und Rauch zuvor mitgetheilt hatten, sie büßen an ihrem Fette ein und fallen, wenn das Wasser nicht recht weich und die Köchin beim Kochen nicht aufmerksam genug ist, gar oft unschmackhaft und hart aus, wozu noch kommt, daß sie in heißen Sommertagen binnen kurzer Zeit ihren ganzen Wohlgeschmack verlieren.

Alle diese Nachtheile vermeidet man, wenn man den Schinken, statt ihn zu kochen, nach Art der Westphälinger bäckt oder dämpft. Man verfährt dabei folgendergestalt:

Man umklebe den ganzen Schinken eines guten Daumens dick mit einem aus Roggen- und Gersten-

stenmehls bereiteten Teige, wie man ihn zu Grobbrot zu verbacken pflegt.

Ist dieß geschehen, so setzet man den Schinken auf eine eiserne Platte, vorn in einen Ofen, (z. B. worin Brot gebacken wird) nahe an der Mündung, schließt den Ofen wieder zu, und läßt den Schinken drei Stunden lang darin stehen. Hierauf nimmt man ihn heraus, und läßt ihn nunmehr zwölf Stunden hindurch, oder so lange, bis er völlig erkaltet ist, ruhig stehen; alsdann nimmt man die Rinde ab und gibt sie dem Viehe zu fressen.

Auch anderes geräuchertes Fleisch, besonders geräuchertes Rindfleisch kann eben so behandelt werden; auch geräucherter Aal, der auf diese Weise gebacken worden, übertrift selbst den gebratenen geräucherten Aal an Schmackhaftigkeit.

§. 77. Wider den Brand im Waitzen.

Man gieße auf 5 bis 6 Loth cyprischen oder blauen Vitriol einige Pfund Wasser; worin er sich bei flüssigem Umrühren binnen 24 Stunden völlig auflöst. Diese Auflösung kann man, so lange man will, stehen lassen. Will man Gebrauch davon machen, so gießt man noch so viel reines Wasser zu, als erforderlich ist, um einen Scheffel Waitzen damit gehörig anzufeuchten. Man wird durch dieses Mittel keinen Brand im

Waitzen bekommen, selbst wenn der Same sehr brandig wäre.

Nach einer neuen Entdeckung soll der Brand im Waitzen daher entstehen, daß Körner, welche noch in Hülsen stecken, gesäet werden. Jedes Korn in der Hülse, soll unvermeidlich in Brand schlagen; man brauche daher nur den Waitzen vollkommen von den Hülsen zu reinigen, um keinen Brand zu haben.

§. 78. Mästung der Hofhühner und jungen Hühner.

Alle Hühner füttert man gut mit allerhand Futter und Getreide, und schlachtet sie vom Hofe weg. Doch sperrt man sie auch enge ein, und füttert sie wie junge Hühner, um sie recht gut und fett zu machen. — Will man sie putarderiemäßig stopfen, so bekommen sie das halbe Traktament des Kapaunen, folglich Morgens 4, Mittags 4, und Abends 4 Kugeln. Wegen ihrer engen Hälse ist es jedoch rathlicher, wenn man aus 4 Kugeln 8 macht. Eben so bekommen die Hühner nur die Hälfte von Milch, welche die Kapaunen bekommen.

§. 79. Kurze und leichte Art, Schweinefleisch zu räuchern.

Wenn das Fleisch zerlegt ist, so werden die zum Räuchern bestimmten Stücke äußerlich von allen Knochensplittern gereinigt, und die daran hängenden kleinen Stückchen Fleisch mit einem Messer weggeputzt, damit die Stücke so viel wie möglich glatte und ebene Flächen bekommen. Hierauf werden sie, wenn sie noch warm sind, auf eine Tafel gelegt, und die Speckseiten mit Salz auf allen Seiten derb gerieben. Nur ist hierbei zu bemerken, daß unter das Salz, womit die Schultern und Schinken eingerieben werden sollen, auch etwas Salpeter zu mengen ist.

Wenn nun alles wohl gerieben ist, so wird an Schultern und Schienbein ein Gemenge von Salz und Salpeter und gestoßnem Pfeffer in die Oeffnungen gesteckt, wo die Knochen von gedachten Stücken aus dem Fleische hervorragen; auch werden die Knochen selbst damit bestreut. Nach diesen Arbeiten wird das Fleisch mit dem daran hängenden Salze einstweilen auf Stroh bei Seite gelegt, bis die übrigen beim Schlachten vorfallenden Arbeiten verrichtet sind.

Ist man damit fertig, so wird das Fleisch sogleich noch an demselben Tage in den Rauch gebracht. Hierbei ist als Hauptumstand wohl zu

merken, daß in den ersten drei Tagen, Tag und Nacht, starker Rauch gehalten werden muß. Die folgende Zeit wird gelinderer Rauch gegeben. — Wie lange das Fleisch im Rauche hängen bleiben müsse, richtet sich nach der Stärke der zu räuchernden Stücke.

§. 80. Türkische Kreßkerne einzulegen, die am Ragout sehr wohl schmecken.

Der Same von der türkischen Kresse, welche in Gärten hoch wächst, und gelbe Blumen trägt, wird abgenommen, ehe er überständig reif wird, und ein wenig in gutem Essig aufgekocht; dieses wird in eine steinerne Büchse gegossen, worin saure Kirschblätter liegen; oben darauf legt man frische Lorbeerblätter und etwas Muscatenblumen, auch ein wenig ganzen Pfeffer. Wenn dieses schichtweise, wie man etwa die Pfeffergurken einlegt, geschehen ist, und man kocht solche Körner, um die Büchse voll zu machen, das letzte Mal, so kann man den Essig von ersteren abgießen, und wieder damit aufkochen, damit sich der Essig gut conservire und nicht umschlage.

§. 81. Die Beschwerlichkeit des Rauches von Oel-lampen und Lichtern in den Wohnstuben zu vermindern.

Man hänge einen in Wasser getränkten und wieder gelinde ausgedrückten Schwamm über das Licht, aber so hoch, daß ihn die Flamme nicht erreichen könne. Dieser feuchte Schwamm zieht allen Lichtdampf an sich.

§. 82. Die Erbsen und Linsen von den oft in denselben befindlichen Würmern und Insecten zu reinigen.

Die Erbsen und Linsen werden, so bald sie eingesammelt sind, in kaltem Wasser abgewaschen und an der Sonne getrocknet. Alle darin befindlichen Würmer eilen nun davon, und die zurückgebliebenen entwickeln sich nicht. Diese Methode verdient vor mehrern andern den Vorzug.

§. 83. Fehler des Westindischen Kaffe's, und Mittel ihn abzuhelfen.

Die Ursache, warum der Westindische Kaffe nicht so gut ist, als der Yemen- oder Levantische Kaffe, rührt davon her, daß ihn die Pflanzer dort, des Klimas wegen, nie so lange am

Baume

Baume lassen, bis er recht reif ist; hernach nimmt er vollends auf der Seereise einen Geschmack von der üblen Luft im Schiffsraume an.

Diesem Uebel kann man ziemlich gut dadurch abhelfen, wenn man siedendes Wasser auf den Kaffe gießt, und es stehen lassen, bis es abgekühlt ist. Hernach muß der Kaffe mit andern kalten Wasser gewaschen, und auf oder in einem Backofen getrocknet werden. So zubereitet, wird er so gut seyn, wie der beste Levantische. Er muß dann in einer offenen, irdenen oder eisernen Pfanne geröstet werden; je langsamer dieß geschieht, desto besser ist's. So oft er über dem Feuer knistert, muß er abgenommen werden. Die Türken rösten ihn häufig im Backofen, während dieser noch heiß ist.

§. 84. Mittel zur Konservirung des Baumöls.

Man hat deswegen nichts geschickter gefunden, als daß man dasselbe zu Ende jedes Sommers oder mehrmals des Jahres in andere reine Gefäße überfüllt, und den Bodensatz sorgfältig in dem alten Gefäße zurückläßt. Gefäße von Kastanienholz sind hierzu am besten; man füllt sie einige Tage vorher mit frischem Wasser, um zu sehen, ob das Gefäß ausläuft, dann gießt man das Wasser aus, und dafür eine

Kanne

Kanne starken Weinessig hinein, der mit etwas Wasser gemischt, und hernach warm gemacht worden ist. Hierauf wird das Faß recht umgerüttelt. Man läßt es nun 24 Stunden in Ruhe. Alsdann wird der Essig heraus und dafür das Oel hineingethan, die Mündung zugespündet und das Faß an einem saubern, kühlen Ort verwahrt.

§. 85. Gute Lampendochte zu machen.

Die Helligkeit einer Lampe läßt sich beträchtlich vermehren, wenn man nachstehende Dochte bereitet, und zum Brennen weder Lein- noch Rüböl oder Thran, sondern reines Baumöl anwendet. Die Bereitung eines solchen Dochtes ist folgende: Man nimmt gleiche Theile Wachs, Wallrath und Federweiß, und läßt alles dieß zusammen in kochendem Wasser schmelzen. Durch diese Masse zieht man dünne Dochte, die aus feinem Baumwollengarn zusammengedreht sind, und läßt sie erkalten. Solche Dochte brennen nicht blos helle, sondern auch sparsamer.

§. 86. Gänsebraten den ganzen Winter hindurch zu erhalten.

Die Gans wird um Martini, wo sie am fettesten und besten ist, völlig gebraten, als wenn sie gleich gegessen werden sollte, auch wie

gewöhnlich mit Kastanien, Aepfeln und dergl. gefüllt. Nachdem die Ingredienzien herausgenommen sind, so steckt man sie in einen großen steinernen Topf, und gießt durch die hintere Oeffnung der Gans, welche man offen gelassen hat, so viel warmes gut gesalzenes Gänseschmalz darauf, daß der ganze Topf davon angefüllt, und die Gans hinlänglich damit bedeckt wird. Nun wird der Topf an einen kühlen Ort gesetzt, und das Schmalz ganz darin gelassen, ohne es anzurühren, oder etwa davon zu verspeisen. Soll endlich die Gans gegessen werden, so setzt man den Topf an das Feuer, damit das Fett zergehe und abgegossen werden könne. Hat man sie endlich in einen Bratofen gesetzt und wieder etwas aufbraten lassen, so wird sie noch eben so gut und frisch schmecken, als wenn sie erst den Tag vorher geschlachtet worden wäre. Wollte man sie aber zu lange liegen lassen, bis die Witterung wieder warm wird, so würde das Fleisch, und zwar das zunächst an den Knochen, einen etwas ältlichen Geschmack bekommen. Bis in den Merz aber kann man sie auf diese Art recht wohl erhalten, und an Futter dadurch viel ersparen.

§. 87. Die Eier lange gut zu erhalten.

Folgendes Mittel ist einfach, kunstlos, wohlfeil und vielleicht deswegen sehr zweckmäßig, weil

weil die Eier mit noch einer Bedeckung oder Hülle überzogen werden, die sehr fest ist und mit der Natur der Eierschalen selbst sehr übereinkommt. Auch können die Eier im Geschmack nicht verändert werden, weil das Material dieses Ueberzugs gar nicht aufs Ei wirkt. Das Material ist gebrannter, gemahlner und durchgesiebter Gyps. Man setze eine beliebige Quantität an einen trocknen Ort; wenn Eier damit überzogen werden sollen, so rühre man von dem feinen Gips so viel in Wasser ein, als man zu gebrauchen denkt, und überstreiche die Eier geschwind damit. Diese Bedeckung wird fast unter den Händen hart, und hält allen Zutritt der Luft davon ab. Da der Brei zu schnell hart wird, so muß man immer nur so viel Gips einrühren, als man ungefähr zu einigen Eiern gebraucht. Man kann sich aber auch dieses Ueberziehen der Eier mit Gips auf folgende Art sehr erleichtern. Man schütte feines Gipsmehl in eine Büchse, und verbinde die Oeffnung mit Beuteltuch. Will man nun die Eier überziehen, so nimmt man ein Ei nach dem andern, taucht es in reines frisches Wasser, und bepudert es hierauf allenthalben mit Gipsmehl. Die feine Inkrustirung wird bald hart, und man kann das Ei um desto öfterer in Wasser tauchen, und von neuem pudern, je dicker der Ueberzug sein soll. Diese Eier kann man überdies noch in Schach-

teln

teln mit trocknem Sandel legen. Nur muß man Sorge tragen, daß die Eier so frisch wie möglich damit überzogen werden.

§. 88. Kartoffeln zu kochen.

Wer in England Kartoffeln gegessen hat, muß gestehen, daß er sie da immer sehr wohlschmeckend fand; die Ursache hiervon liegt nicht an den Kartoffeln selbst, sondern an der Art wie man sie dort siedet. Letzteres geschiehet nicht in Wasser, sondern stets in Wasserdämpfe. Das Sieden der Kartoffeln im Dampfe des Wassers, welches geschwinder geht, und wobei die Früchte ihren vollkommenen Geschmack behalten, wird auf folgende Weise bewerkstelligt. Man schüttet 3 bis 4 Zoll hoch Wasser in einem Kessel, und setzt ihn über hellbrennendes Feuer. Wenn das Wasser kocht, so deckt man ein eisernes Gitter oder ein Geflechte Weiden in den Kessel, das eine passende Weite und etwa die Gestalt einer Waagschale hat. Mittelst dreier Füße kann man es machen, daß es gerade an den rechten Ort zu stehen kommt; auch müssen einige Stricke am Gitter seyn, um es bequem ausheben zu können. Vorher wäscht man die Kartoffeln, und legt sie nun so aufs Gitter, daß der ganze Kessel voll wird. Hierauf wird der Kessel so zugedeckt, daß der Dampf keinen

Aus-

Ausweg findet. Man bedeckt ihn mit einem leinenen Ueberzuge, der mit Werg ausgestopft ist, über diesen kommt ein hölzerner Deckel, den man mit einem Strohkranze einfaßt, welcher vorher wohl angefeuchtet wird. Hat das Wasser 50 Minuten gekocht, so sind auch die größten Kartoffeln gahr.

§. 89. Wälsche Nüsse bis zum Frühjahr frisch zu erhalten.

Man packt die Nüsse im Herbst, wenn sie schon so weit trocken sind, daß man die Haut nicht mehr davon abziehen kann, schichtweise in Körbe, streut Sand zwischen die Lagen, deckt die Körbe mit Sand zu, und setzt diese Körbe den Winter über in die freie Luft, da wo sie dem Regen, dem Schnee und dem Froste beständig ausgesetzt sind. Zu Ende des Februars oder Anfang des März, ehe die Nüsse keimen, nimmt man sie heraus; die Haut läßt sich davon ablösen und die Kerne schmecken süß und gut.

§. 90. Persische Manier Hefen zu erhalten.

Man nimmt ein Theeschälchen oder Weinglas voll gestoßener Erbsenhülsen, gießt ein Nößel siedend Wasser darauf, und setzt dieß al-

les

les in einem Gefäße die Nacht über auf dem Heerd oder sonst an eine warme Stelle; am andern Morgen wird ein Schaum darauf stehen, der sehr gute Hefen abgibt.

In unserm kältern Klima, vornehmlich zur Winterszeit, wird die zu gährende Masse unfehlbar länger, vielleicht 24, auch wohl zweimal 24 Stunden stehen müssen.

§. 91. Vortheilhafte Weise, Butter einzusalzen.

Man nehme zwei Theile Kochsalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter, mische dieses wohl durch einander, knete auf ein Pfund Butter zwei Loth dieser Mischung wohl durch, und schlage sie zum Gebrauch ein. Man kann sich nicht vorstellen, was für ein Unterschied zwischen dieser und der auf gewöhnliche Art eingesalzenen Butter ist. Man muß sie aber wenigstens drei bis vier Wochen stehen lassen, ehe man sie anbricht.

§. 92. Wie das geräucherte Fleisch im Sommer gut zu erhalten ist.

Man nimmt nach der Quantität des Fleisches ein Schlagfaß oder eine Lade dazu, legt auf den Boden eine Schicht gutes klares Heu 3 Finger dick, und darauf eine Schicht geräuchertes

Fleisch.

Fleisch. Alsdann füllt man die Lücken mit Heu aus, macht wieder eine Schicht Heu, legt darauf wieder das Fleisch, und so fort, bis zuletzt die letzte Schicht Fleisch wieder mit Heu zugedeckt und verschlossen wird.

§. 93. Sago aus Kartoffeln zu machen.

Wenn das Kartoffelmehl trocken, und zum letzten Mal durch das Haarsieb gebracht wird, so bleiben einige gröbere Theile zurück, die man allerdings noch klärer machen und dann wieder durchs Sieb läutern kann; nimmt man aber diese Ueberbleibsel, und kocht sie, wie den Sago, in Wein, so wird man weder in der Form noch im Geschmack den mindesten Unterschied zwischen diesem Substitut und dem Sago selbst finden. Nur darf man dieses Grundmehl nicht wie den Sago einweichen, sondern man muß es in die kochende Brühe oder in den Wein schütten, damit nicht alles zergehe.

§. 94. Künstliche Hefen zu bereiten.

Man kocht Waitzenmehl in Wasser bis zur Consistenz einer dünnen Gallerte und schwängert diese Mischung durch anhaltendes starkes Querlen mit kohlensaurer oder fixer Luft, wovon sie einen beträchtlichen Theil einnimmt. Hernach gießt man diese Mischung in eine Fla-

sche oder in ein Fäßchen, das man leicht verstopft, und setzt es in eine mäßige Wärme; so wird diese Mischung den zweiten Tag im Zustande der Gährung seyn, und den dritten Tag die Gestalt der Hefen angenommen haben, die man sowohl zum Backen als zum Brauen gebrauchen kann.

§. 95. Wie brennendes Oel am sichersten zu löschen ist.

Jeder weiß, daß das Absieden wegen der leichten Entzündung höchst gefährlich ist. Wasser beim Löschen zu gebrauchen, droht unvermeidliche Gefahr. Auch ist der Deckel auf dem Topfe nicht immer gut anzubringen, oder nicht gleich bei der Hand. Das beste Mittel ist, kaltes Oel in Bereitschaft zu halten und zuzugießen; denn hiedurch erlöscht die Flamme augenblicklich. Bei andern Entzündungen des Oels löscht man solches mit Sand.

§. 96. Molken recht klar zu machen.

Dabei ist folgendes zu merken: Wenn die süße Milch mit präparirten Weinstein, Essig, Wein, oder sonst einer Säure gehörig niedergeschlagen worden ist, so läßt man sie durch ein wollenes Tuch laufen. Diese Molken muß hierauf ins Kochen kommen, eine Zeitlang mit Ey-

weißschaum kochen, dann muß man sie abermals durch ein reines Tuch seihen lassen. Um sie nun recht klar zu bringen, darf man sie nur mit ein wenig Honig 2 bis 3 Mal aufwallen lassen; so werden sich sicher alle grobe Theile scheiden. Daß man sie jetzt durch ein wollenes Tuch, worauf Fließpapier gelegt wird, filtriren müsse, versteht sich von selbst.

§. 97. Gefäße von Oel und andern Fettigkeiten zu reinigen.

Gefäße, die zu Oel oder andern Fettigkeiten gebraucht worden sind, z. B. gläserne oder steinerne Flaschen, werden schnell rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäße so enge, daß man keine Hand hineinbringen kann, so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein mit hineingethanes Läppchen oder Makulaturpapier. Auch das Kochen in Aschenlauge, wozu man etwas ungelöschten Kalk gesetzt hat, ist dazu sehr dienlich.

§. 98. Kartoffeln von einer Ernte bis zur andern gut und schmackhaft zu erhalten.

Man wasche die Kartoffeln, schütte sie in ein Sieb oder Netz, tauche sie damit 5 Sekun-

den lang in ein Gefäß mit kochendem Wasser, dann breite man sie auf einem lüftigen trocknen Boden aus, und lasse sie trocken werden. Hierdurch wird ihnen die Keimkraft genommen, und sie bleiben bis zur künftigen Ernte bei ihrem guten Geschmacke.

§. 99. Wohlfeile Kartoffelklöße.

Man nimmt eine gewisse Menge halbgekochter Kartoffeln, schält und reibt sie zu einem groben Pulver, mischt sie mit etwas Mehl, etwa mit $\frac{1}{16}$ des Gewichts der Kartoffeln, oder auch weniger, thut Salz, Pfeffer und Kräuter hinzu, mischt das Ganze im kochenden Wasser zur gehörigen Dicke, und macht Klöße von der Größe eines Apfels daraus. Diese Klöße rollt man in Mehl, um das Eindringen des Wassers zu verhüten, thut sie in kochendes Wasser, und kocht sie, bis sie auf der Oberfläche des Wassers schwimmen; alsdann werden sie gehörig gahr seyn.

Die Klöße werden sehr schmackhaft, wenn man etwas zerriebenes Rindfleisch, oder Pickling, oder gebratnes Brod hinzumischt. Nach denselben Grundsätzen lassen sich auch große gekochte Beutel-Püddings bereiten.

§. 100. Das Brod besser als gewöhnlich zu backen.

Man läßt etliche Pfund Waitzenkleien ungefähr eine halbe Stunde mit 8 Maaß Wasser kochen. Hernach seihet man es durch ein Haarsieb. Mit diesem durchgeseiheten Wasser mengt oder knetet man den Teig ein. Es gibt sehr gutes wohlschmeckendes und nährendes Brod, und man spart ein Fünftel Mehl dabei.

§. 101. Gelbe Rosen zur Blüthe zu bringen.

Man muß die Zweige, an welchem man die Knospen zu ihrer völligen Entwicklung bringen will, ganz vor Regen und Nässe zu verwahren suchen. Diese Rosen gedeihen nie, wie die Erfahrung lehrt, wenn sie auf einem etwas übergehenden Obdache gepflanzt sind, unter welchem man ihre Zweige vor Nässe sichern kann. Auch müßte man ihnen noch durch einen angebrachten Schirm zu Hülfe kommen, zur Zeit, wenn der Regen gerade von der offen stehenden Seite anschlägt. Werden nämlich die Knospen naß, so gerathen sie sogleich in Fäulniß, und ein feindliches Gewürm verwüstet sie.

§. 102. Zu entdecken, ob beim Bleichen der Leinwand Kalk angewendet worden.

Man nehme von den Lohgärbern ein wenig frische noch nicht ausgegerbte Lohbrühe, und ziehe ein klein Stückchen oder den Zipfel der Leinwand hindurch; so wird sich die mit Kalk gebleichete fast augenblicklich braun färben, andere Leinwand aber nicht sogleich.

§. 103. Gutes Kartoffelbrot.

Nachdem die Kartoffeln von der weißen mehlreichsten Sorte ein oder zwei Tage vor dem Backen am besten durch Dämpfe bis zum Aufspringen gahr gekocht, geschält und, noch warm, auf einem Tische mittelst einer Rolle klar gerieben und an einem warmen Orte aufbewahrt worden sind, so nimmt man ein Fünftel von dieser Masse und vier Fünftel Mehl, knetet es besonders gut und lange durch einander, und thut ein Scheffel mehr Sauerteig dazu als gewöhnlich. Beim Backen muß es eine Viertelstunde länger, als das blos aus Mehl gebackene Brot im Ofen gelassen werden.

Das so zubereitete Brot ist nicht nur sehr wohlschmeckend, von allem fremden Geschmacke durchaus frei, sondern auch vermöge der leberartigen Consistenz, welche die Kartoffel dem

Brote

Brote mittheilt, für die arbeitende Classe noch sättigender.

§. 104. Wie die Kirschen ohne Kerne getrocknet werden.

Man nimmt große saure Kirschen oder Weichseln, macht die Kerne heraus, streuet auf ein Pfund solcher Kirschen ohne Kerne ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, läßt sie einkochen, schüttet sie durch ein Haarsieb, damit der übrige Saft ablaufe, und stellt sie über Nacht auf ein Papier gebreitet an einen trocknen Ort. Des andern Tages wird immer eine Kirsche, welche etwas abgetrocknet ist, in die andere gesteckt, und noch eine große Kirsche herumgeschlagen; diese so gefüllten Kirschen aber werden in einem trocknen Schrank, oder recht kühlem Backofen, ganz langsam getrocknet.

§. 105. Capaunen, Gänse, Enten ꝛc. ꝛc. geschwind, wohlfeil und leichter als mit Nudeln fett zu machen.

Man nehme Erbsen, und zwar solche, die ohnehin nicht zum Kochen taugen, quelle davon so viel als auf zwei Tage gefüttert wird, in etwas gesalzenem Wasser ein, und stopfe dem Geflügel die Kröpfe davon voll; man setze aber

alle-

allemal, wenn man wieder stopfen will, ob die Erbsen verdauet sind. Hievon werden sie schleunig fett und schmackhaft; sie müssen jedoch vollauf zu saufen im Troge haben. Es werden auch die Gänse große Leber davon bekommen.

§. 106. Bewährtes Mittel, das Leder an Kutschen, Pferde-Geschirren, Schuhen, Stiefeln und dergleichen geschmeidig und in gutem Stande zu erhalten.

Man nehme Fischthran und den sechsten Theil Tannenzapfenöl, gieße beides zusammen in einen Topf, und lasse es auf den Kohlen laulicht werden. Wenn es wieder kalt ist, so bestreiche man das Leder damit; dadurch bekommt dasselbe nicht nur einen Glanz, sondern es gelangt zugleich zu einer vieljährigen Dauer. Wer sich dieses Mittels jährlich zweimal bedient, der wird den großen Nutzen davon erfahren. Das Tannenzapfenöl findet man unter andern auch bei denjenigen, welche mit Wachholderbeeren handeln.

§. 107. Wie anbrüchiges und verfaultes Obst mit Nutzen zu gebrauchen ist.

Man nimmt alles anbrüchige Obst, schneidet es in Stücken, thut es in einen Kessel mit Wasser,

ser, so viel wie nöthig ist, und ein Drittel Hopfen, kocht es anderthalb Stunden lang, seihet es ab, gibt ihm Hefen, wie anderm Bier, läßt es gähren, und zieht es auf Bouteillen.

Andere nehmen Pflaumen mit dazu, stampfen es auch, gießen warmes Wasser darauf, doch nicht kochend, lassen es stehen, wo es dann von selbst fermentirt, alsdann füllen sie es auf Bouteillen. Dieser Trank gleicht einem Weine, und zuletzt kann man auch einen guten scharfen Essig davon machen.

§. 108. Wie die Speisefische am besten aufzubewahren und zu benutzen sind.

Man läßt die Fische aus dem Salze in einem Kessel ordentlich gar kochen, nimmt sie hierauf aus der Brühe, läßt sie abtropfen und kalt werden. Hierauf legt man sie in einen Napf, und gießt recht starken Weinessig darüber, bis sie ganz bedeckt sind. Man setzt sie nun in den Keller, und erhält sie so einige Wochen hindurch beim besten Geschmack. Sollten sie länger dauern, so gießt man von Zeit zu Zeit frischen Weinessig nach. Den ersten Essig kann man nebst den herausgenommenen Fischen allmählig statt der Sauce verbrauchen. Auf gleiche Weise lassen sich Aale, Hechte, Schleien, Forellen und Schmerlen erhalten. Will man die so eingemach-

ten

ten Fische nicht aus ihrem Essig speisen, so lassen sich davon gar verschiedene Gerichte zu Tische bringen.

§. 109. Gelbe Wäsche wieder weiß zu machen.

Wenn etwas Wäsche entweder durch allzu langes Liegen oder durch allzu heißes Wasser gelb geworden ist, welches bei der Baumwolle am ersten sichtbar wird, so kann man ihr auf folgende Art wieder helfen. Man weiche die gelb gewordene Wäsche 8 Tage lang in Buttermilch ein, und wasche sie nachher in laulichtem Wasser mit Seife tüchtig aus, worauf man sie trocknet. Sollte es das erste Mal nicht genug helfen, so wiederhole man den Versuch. Die Buttermilch muß aber etliche Tage alt seyn, und schon zum versäuren anfangen.

§. 110. Obst, Gartenfrüchte und dergleichen beim härtesten Winter vor dem Erfrieren zu bewahren.

Man lege die Früchte in eine wohl verwahrte Kiste, so daß keine Luft dazu kann, setze sie in den Keller, und eine andere ausgepichte Kiste von gleicher Länge und Breite oben darauf. Diese wird mit Wasser angefüllt, und, so oft

es gefriert, wird das Eis heraus, und wieder frisches Wasser hinein gethan. Dieses Mittel ist zwar ein wenig umständlich, aber durch mehrere Erfahrungen bewährt.

§. 111. Flecken von rothem Weine und Kirschen aus Tischwäsche heraus zu machen.

Man tauche, so bald es möglich, den verunreinigten Theil der Wäsche in siedende Milch, reibt ihn ein wenig damit, und wäscht ihn dann in reinem Wasser gelinde aus.

§. 112. Zerbrochene meerschaumene Köpfe augenblicklich so gut zu kitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann.

Man nehme fein pulverirtes Schellack, streue es auf den Bruch, halte den Kopf über ein Kohlenfeuer, so daß das Schellack fließt; alsdann drückt man die Stücke genau wieder zusammen, weil dieser Kitt augenblicklich so fest wird, daß nicht das mindeste davon verrückt werden kann.

§. 113. Maisthee.

Man nimmt den reifen Samen des sogenannten türkischen Waitzens dazu. Die ganzen Körner

ner werden bis zum Aufspringen gesotten, und theilen dem Wasser einen höchst angenehmen Geschmack, ungefähr wie eine Mischung von Zimmt und Vanille mit. Man thut nach Belieben Milch und Zucker dazu. Eben so wird auch dieser Maisthee sehr gut zum Punsch gebraucht.

§. 114. Englischen Senf zu machen.

Man nimmt ein Pfund weißen und ein Pfund grünen Senf, welcher aufs feinste gemahlen ist, thut ihn in eine große porzellane Schale, nebst 1 Pfund weißen Zucker, worauf man das Gelbe von einer Citrone abgerieben hat, ferner gießt man 2 Maß Most oder ganz geringen Wein darauf, und reibt alles aufs beste unter einander. So läßt man ihn einige Tage in der Wärme stehen, daß er dick wird; hernach gießt man so viel scharfen Weineßig dazu, bis er die gehörige Konsistenz hat.

§. 115. Wie in Holland Leinwand und Garn gebleicht wird.

Zuerst wird das Linnen 3 Tage lang in einer schwachen Lauge von Weidenasche, die so dünn und schwach ist, daß man ihre Schärfe kaum schmecken kann, eingeweicht. Nachher spült man die Leinwand wohl ab, windet sie aus, und legt sie in saure Milch, in welcher sie

wieder

wieder etliche Tage liegen bleibt; dann wird sie nochmals abgespült, und an den Ort der Bleiche gebracht. Hierauf wird sie mit ½ Schuh hohen Stäben unterstützt, damit sie beständig schwebend hänge, und die Luft sie also von allen Seiten bestreichen können. In dieser Lage bleibt sie acht und mehrere Tage und Nächte, ohne anders als von der Natur mit Thau und Regen benetzt, und von der Luft ausgewittert zu werden. Diese Behandlung wird nach allen Theilen 3 bis 4 Mal wiederholt; alsdann hat die Leinwand die verlangte Weiße.

Das Garn hingegen läßt man mit Pottaschenlauge kochen, und mit Seife auswaschen. Hierauf breitet man es auf Wiesen aus. So oft es die Sonne ausgetrocknet hat, wird es mit Wasser begossen. Alles vorhergehende wird auch mehrmals wiederholt.

§. 116. Citronen aufzubewahren.

Man lege die Citronen in eine flache irdene Schale, und setze sie auf einen mit frischen Brunnenwasser gefüllten Topf, den man alle Morgen frisch anfüllt. Mit diesem Topfe stelle man sie auf die steinerne Kellertreppe. Die Citronen selbst wende man alle Tage auf eine andere Seite. So halten sie sich vortrefflich.

§. 117. Daß der Lehm an eisernen Oefen gut halte.

Bei neuen Oefen verbindet sich oft der Lehm schlecht mit den eisernen Platten, und es entstehen Rauchlücken. Damit nun die Verbindung besser werde, so darf man nur die Fugen und Stellen, wohin der Lehm zu sitzen kömmt, vorher einige Mal mit starkem Essig bestreichen und wieder trocken werden lassen, ehe man den Lehm oder andern ähnlichen Kitt auflegt.

§. 118. Saures Brod zu versüßen.

Man nehme das in den Apotheken bekannte oleum Tartari per deliquium, und tröpfle davon in ein Glas Bier von einem halben Pfund 10 bis 15, auch mehr Tropfen, je nachdem das Bier mehr oder weniger sauer ist, und rühre es mit einem Löffel um, alsdann ist das Bier sogleich gut. Diesen Liquor kann man sich selbst machen, wenn man auf $\frac{1}{2}$ Pfund Pottasche 2 Pfund Wasser in eine gläserne Flasche schüttet, sie alle halbe Stunden wohl umschüttelt, und wenn sich nach 24 Stunden die Salztheile aufgelöst haben, es durch reine Leinwand in eine andere Flasche filtrirt, damit es hell und klar werde. Es hält sich Jahr und Tag, und man kann mit dieser Quantität eine große Menge saures Bier versüßen. Diese Vermischung ist

der

der Gesundheit eher zuträglich als nachtheilig. Wenn Bierschenker dieses Mittel gebrauchen, so haben sie bloß die Vorsicht nöthig, keine größere Quantität Bier zu versüßen, als sie in einem Tage auszuschenken glauben.

§. 119. Oel aus den Kernen des Stein-Obstes.

Im Würtembergischen zieht man aus den Kernen des Steinobstes einen bedeutenden Nutzen, nämlich ein dem Olivenöle nahekommendes brauchbares Oel. Man hat aus 1 Simri Kernen 10 Schoppen oder etwa 9 Pfund Oel gepreßt. So geben 1000 Simri Zwetschgen 300 Pfund Oel. Das Pfund wird zu 30 kr. angeschlagen. Auch die Traubenkerne benutzt man zu einem guten Oel.

§. 120. Speck ohne Gefahr auszubraten.

Man nimmt so viel Kochsalz, als man zum Genießen des auszubratenden Specks gebraucht, und streuet es in den über dem Feuer stehenden, mit Speckwürfeln gefüllten Tiegel. Dieß Salz verhindert den Speck, wenn er durch Unvorsichtigkeit angezündet wird, in die Höhe zu gehen.

§. 121.

§. 121. Kornbranntwein den Franzbranntwein ähnlich zu machen.

Man darf nur bei der zweiten Destillation des Kornbranntweins ein wenig Scheidewasser zusetzen; dadurch bekommt er einen dem Franzbranntwein ähnlichen Geschmack.

Auch so viel ist gewiß, daß ein reiner Kornbranntwein, welcher lange auf einem neuen eichenen Fasse gelegen hat, theils der Farbe, theils dem Geruche nach, dem Franzbranntwein nahe kommt.

§. 122. Stärkender und schmackhafter Gelee aus Hausenblasen.

Man nimmt anderthalb Loth fein zerschnittene Hausenblase, übergießt sie mit vier Loth kaltem Wasser und läßt sie unter stetem Umrühren über Kohlenfeuer ganz gelinde kochen; setzt, so bald sie sich aufgelöst hat, gleichfalls unter anhaltendem Umrühren ein Viertelpfund grob zerstoßenen Zucker und zwölf Loth kochendes Wasser hinzu, läßt das Ganze noch einmal aufwallen, entfernt es vom Feuer, gießt alsdann zwanzig Unzen Rheinwein oder weissen Franzwein darüber, seihet es durch Leinwand, nimmt den Schaum davon ab und läßt es in flachen Schalen oder Gläsern erkalten.

§. 123.

§. 123. Chokolade als stärkendes Nahrungsmittel.

Man nehme zwei Pfund geschälte und geröstete Cacaobohnen, stoße sie in einem heißen, steinernen Mörser so lange, bis sie so flüßig werden, wie Butter. Man füge nun zwei Pfund Puderzucker hinzu und vermische solchen mit dem Cacaobrey. Zuletzt fügt man noch zwei Loth Zimmt, zwei Quentchen Cardamom und Cubeben und vier Loth gerösteten Reis hinzu. Man stoße diese Gewürze vorher zu feinem Pulver, reibe sie nachher mit der Masse untereinander und lasse sie in dazu bestimmten Formen erkalten. Von dieser Chokolade nehme man ein oder zwey Loth, nachdem man sie stark haben will, auf ein Pfund Wasser oder Milch und läßt sie damit einige Zeit.

Einen schwachen Magen und zur Beförderung der Verdauung dürfte eine solche Zubereitung, überall, wo man die, für erhitzende und reitzbare Personen vorzüglich schädliche Vanille, vermeiden will, sehr zu empfehlen seyn.

§. 124. Etwas nützliches für Punschtrinker.

Wenn man das nöthige Wasser zum Punsche 2 oder 3 Stunden vorher mit einer Hand voll

Reiß kochen läßt und auf diese Weise das Wasser vorbereitet, so wird der Punsch ohne Vergleich viel besser, d. h. viel stärker und süßer, als wenn das Wasser nicht auf diese Art vorbereitet worden ist.

§. 125. Schnupf- und Rauchtaback immerfort gut und milde zu erhalten.

Man drückt oder schneidet solchen nur locker in einen reinen gläsernen oder steinernen Topf, stellt diesen an einem schattigen Ort, und setzt auf die Oeffnung eine Schüssel, die solche gut bedeckt, und gießt diese etwa halb voll frisches Wasser. So lange man nicht vergißt, das Wasser in der Schüssel zu erhalten, kann man gewiß versichert seyn, daß der Taback sich vortrefflich konservirt, welches bei Ungarischen Blättertaback und dergleichen Sorten so schwierig ist. Selbst dürrer Taback zieht nach und nach auf diese Weise so viel reines Duftwasser an, daß er gelinde wird, ohne einen unangenehmen Geruch oder Geschmack zu bekommen, und nie verschimmelt er. Auch Speisen können auf diese Weise erhalten werden.

§. 126. Birnmuß zu bereiten.

Dieses angenehm schmeckende Muß kann nicht allein statt der theuren Butter auf Brot gegessen,

essen, sondern auch zum Versüßen der Mehlsuppen, Biersuppen, ꝛc. wenigstens für das Gesinde, mit Vortheil angewendet werden.

Man wählt dazu solche Birnsorten, welche vorzüglich süß und saftreich sind, z. B. Bergamotten-, Jungfer-, Malvasierbirnen ꝛc., schneidet dieselben in Stücke und kocht dieselben in einem Kessel mit ihrem zweifachen Gewicht reinen Flußwassers unter stetem Umrühren so lange, bis sie in einen Brei verwandelt worden sind.

Dieser Brei wird nunmehr durch ein feines Drathsieb gerieben, um die Schalen und Kernhülsen davon zu entfernen, worauf das Durchgetriebene über einem gelinden Feuer *), unter fortgesetztem Umrühren, bis zur gewöhnlichen Dicke eines Mußes langsam eingekocht wird.

Ein so bereitetes Birnmuß hält sich in gut verschlossenen Gefäßen mehrere Jahre lang brauchbar und kann in obstreichen Gegenden und Jahren mit Nutzen für die Haushaltung zubereitet werden.

§. 127. Cider- oder Aepfelwein.

Man nimmt reife und zuckerreiche Aepfel, zerquetscht sie so klein, wie möglich, gießt alsdann

*) Ueber einem starken Feuer würde das Muß einen brenzlichen Geschmack annehmen.

dann den Saft aus und bringt ihn auf ein Faß, worauf vorher ein guter Wein gelegen hat.

Hierauf läßt man den Saft, ohne weiteren Zusatz, in Gährung gehen, welche bald zu beginnen pflegt und einige Tage lang fortdauert.

Nachdem die Gährung beendigt ist, füllt man den leer gewordenen Raum des Fasses mit einer andern Portion gegohrnen Aepfelmostes voll *), spundet das Faß fest zu und läßt es fünf bis sechs Monate im Keller ruhig liegen.

Nachdem diese Zeit verfloßen ist und der Wein sich vollkommen geklärt hat, zieht man ihn auf ein anderes Faß so klar, wie möglich, ab, und läßt ihn auf demselben noch einige Monate liegen, wo er dann seine Vollkommenheit erreicht hat.

§. 128. Zubereitung des trocknen Sauerkohls.

Der Sauerkohl ist für Viele eine Lieblingsspeise. Da bei seinen Austrocknen von 152 Pfund nur 12 Pfund übrig bleiben, die aber eben so viel nährenden Stoff enthalten, als 152 Pfund

*) Man läßt zu diesem Gebrauche so viel Aepfelmost, als man nöthig erachtet, in einem kleineren Gefäße besonders abgähren.

Pfund frischer Sauerkohl, so läßt er sich in diesem Zustande vorzüglich viel leichter transportiren, und ein Pfund ist daher hinreichend, um 30 Menschen damit zu nähren, wenn er mit Wasser gekocht wird, besonders wenn man ihn mit Brod mengt.

Um den Sauerkohl zu trocknen, wird er erst ausgepreßt, um die Sauce davon zu trennen, dann wird er auf Siebe ausgestreut, mit etwas Mehl und Salz bedeckt, und dann in einem zugemachten Backofen ausgetrocknet.

Um ihn zu kochen, werden zu einem Pfunde desselben 6 bis 8 Eimer Wasser erfordert. Man kocht ihn damit ein paar Stunden und thut etwas Fett zu, um ihn wohlschmeckend zu machen.

§ 129. Wie das Oel aus Sonnenblumen-Kernen zu gewinnen.

Die Sonnenblumen-Kerne müssen erst auf der Schälmühle geschält werden. Zu einem Simmer Kerne muß aber ein Nößel Wicken gemischt werden. Läßt man sie mit den Wicken über die Schälmühle laufen, so lösen sich die Schalen ab, und die reinen Oelkerne fallen in den Kasten, welche auf die Oberfläche gebracht, etwas erwärmt, gestampft, und dann gepreßt werden müssen. Auf eine andere Art läßt sich das Oel

nicht gut aus den Kernen auspressen. Ein Simmer rein geschälte Sonnenblumen-Kerne geben 5 Maß reines und 1 Maß trübes Oel.

§. 130. Geräuchertes Rindfleisch und Rindszungen auf Hamburger Art.

Dieses Fleisch wird nicht in Pökel gelegt, und aus dem Pökel in Rauch aufgehangen, sondern in siedendheißes Wasser einmal untergetaucht, sogleich wieder herausgenommen, und durch starke Hände in Salz, welches etwas mit Salpeter vermengt ist, überall derb eingerieben. Sobald das Einreiben vollbracht ist, werden die Stücken überall mit Kleien berieben, und durch unterhaltenes gelindes Schmauchfeuer 6 bis 8 Wochen geräuchert. In der letzten Zeit muß man zusehen, ob die Stücke genug geräuchert sind. Kommen sie aus dem Rauche, so hängt man sie in ein kühles Gewölbe auf, wo keine Sonnenstrahlen zukommen können. Dadurch gewinnen die Stücke eine Temparatur, welche sie nicht zu weich und nicht zu trocken macht.

§. 131. Karpfen und Hechte lebendig weit zu versenden.

Man taugt frische Brodkrummen in Branntwein, läßt sie recht voll saugen, stopft den Mund

der

der Fische ganz damit aus, und gießt noch ein Glas Branntwein hintenher. Der Fisch scheint ganz erstarrt zu seyn. Man wickelt ihn in frisches Stroh, befestigt es mit Bindfaden, und schlägt das Ganze in Leinwand. So können die Fische eine Reise von 8 — 10 Tagen vertragen. Sind sie an Ort und Stelle, so nimmt man sie schnell heraus, und wirft sie in ein Gefäß voll Wasser. Nach einer Viertel- oder halben Stunde werden sie wieder lebendig.

§. 132. Schöne Wachslichter zu machen.

Man macht ungelöschten Kalk zu Pulver, und nimmt davon ungefähr ein Loth zu ein Pfund Unschlitt. Wenn dieß kocht, fällt der Kalk zu Boden, und das Unschlit bleibt oben stehen. Von diesem Unschlitte thut man $\frac{1}{4}$ ℔ unter $\frac{3}{4}$ ℔ Wachs, und gießt die Lichter auf die gewöhnliche Art. Sie werden bei gehöriger Behandlung sehr schön ausfallen, und man wird nicht das Mindeste von dem dazu gekommenen Unschlitte merken.

§. 133. Lichter ohne Unschlitt zu machen, welche schön hell brennen.

Dieß sind die sogenannten Wallrathlichter. Auf jedes Licht nimmt man einen halben Löffel voll

voll Milch, und eben so viel frisches Wasser in ein irdenes Gefäß, dann stößt man drei Mal so viel feines Küchensalz, als man auf drei Mal mit den Finger fassen kann, und fünf Mal so viel Alaun zu einem feinen Pulver. Hierzu thut man weiter, drei Mal so viel Sparmaceti (Wallrath), als man mit 3 Fingern nehmen kann, und so viel pulverisirtes Fraueneis, daß davon ein Quint auf das Pfund Masse kommt, schüttet nun dieß alles zu der Milch und dem Wasser, und läßt es über einem gelinden Kohlenfeuer, ohne umzurühren, zergehen. Wenn dieß geschehen ist, nimmt man das Gefäß vom Feuer weg, läßt die Masse ein wenig abkühlen, und gießt sie nun in die gewöhnlichen Lichtformen. Wenn die Lichter darin erkaltet, und heraus gezogen sind, muß man sie zuerst ein Paar Tage in den Keller legen, damit sie recht fest werden. Ein solches Licht brennt, ohne daß man es putzen darf, 12 bis 15 Stunden lang. Die Dochte aber müssen von reiner gezwirnter Baumwolle gemacht, und zuvor eine Nacht in Branntwein gelegt werden. Dieß bewirkt, daß sich eben keine Kohle ansetzen kann, und daß sie auch nicht den geringsten Rauch oder Dampf geben. Es versteht sich von selbst, daß, je weißer und reiner man die Materialien haben kann, und je feiner sie gestoßen werden, diese Lichter desto schöner und besser ausfallen,

ja

ja nicht einmal Flecken auf den Kleidern zurücklassen.

§. 134. Vögel lebendig zu fangen.

Man mische zerstoßene Krähenaugen (coculi indici) unter den Brodteig, backe ihn, und wenn Vögel davon fressen, werden sie schwindlich, und lassen sich mit Händen fangen.

§. 135. Fischen den modrigen Geschmack zu benehmen.

Dieser Geschmack liegt eigentlich in der Haut. Fische aus stehenden Seen und Teichen und modrigen Wassern haben diesen Fehler vorzüglich an sich; daher thut man sehr wohl, wenn man sie ein paar Tage lang vor dem Gebrauch in einem Fischbehälter, in fließendem reinem Wasser, oder auf eine andere Weise in gutem nicht sehr hartem Brunnenwasser aufbewahrt, wodurch sich der modrige Geschmack ziemlich verlieren wird.

Geschwinder und besser kann man denselben Zweck erlangen, wenn man in ein Gefäß reines Brunnenwasser gießt, etwas Küchensalz hineinschüttet und auflöst, kurz vor dem Sieden aber die Fische hineinlegt, und umrührt, welches man einigemal wiederholt, bis das Wasser nicht mehr schleimigt wird.

§. 136. Die Wolle zu reinigen und lange aufzubewahren.

Wenn man die Wolle gut aufbewahren will, so muß man ihr den Schmutz und die natürliche Fettigkeit benehmen, die sie an sich hat, die ihr Verderben bewirkt, ihr einen üblen Geruch mittheilt, ihre Federkraft hindert, und sie der Beschädigung der Würmer aussetzt.

Man erreicht vollkommen diese Absicht, wenn man anderthalb Pfund Alaun und ein halb Pfd. Weinsteinrahm in drei Kannen kochendem Wasser zerläßt. Zu diesem setzt man hernach 22 Kannen kaltes Wasser, und weicht in dieses Bad die zu reinigende Wolle ein, so viel als davon hineingeht. Man läßt die Wolle einige Tage in der Lauge, hernach wäscht und drückt man sie aus, und legt sie zum Trocknen auf reinliche Hürden aus. Wenn sie getrocknet ist, so kann man sie so lange aufbewahren, als man will; es wird sie kein Insekt und kein anderes Ungeziefer mehr anrühren; auch wird sie sonst nicht verderben.

§. 137. Die Wäsche auf englische Art zu zeichnen.

Man nimmt ein Quentchen Zinnober und ein Quentchen Eisenvitriol. Beides stößt man

zu

zu Pulver, vermischt und reibt es zusammen auf einem Reibsteine, wie eine andere Oelfarbe recht fein ab. Mit dieser Farbe wird die Wäsche vermöge eines kleinen Pinsels gezeichnet. Man läßt sie trocknen; die Farbe frißt sich dann so rein, daß sie durch kein Waschen wieder herauszubringen ist.

§. 138. Woran die Güte der Braugerste zu erkennen ist.

Bei einer guten Braugerste müssen die Spitzen weder roth noch schwarz, und die Gerste, wenn man sie aufbeißt, nicht hornig, sondern mehlreich seyn. Ueberhaupt aber gebraucht man zum Brauwesen nicht gerne fette Gerste, welche auf Schafdünger gestanden hat.

§. 139. Trübes und unreines Baumöl zu läutern.

Auf 6 Pfund Oel nimmt man zwei Pfund frische Kuhmilch, und läßt beides zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde wohl kochen. Dann stellt man es vom Feuer, und läßt es setzen. Hierauf wird es noch lauwarm durch einen Filtrirhut auf Bouteillen gefüllt, und es wird die Helle und den Geschmack wie Provencer-Oel haben.

§. 140. Verfertigung eines guten Vogelleims.

Gieße 3 Pfund Leinöl in einen guten neuen Topf, so daß er etwas über die Hälfte davon voll werde, setze ihn ans Feuer und laß ihn sieden. Wenn er siedet, nimm den Topf vom Feuer und zünde das Oel mit einem brennenden Span an. Anfänglich gibt es ein blaues Feuer, nach und nach aber brennt es hell auf. So lasse man es im Topfe brennen, bis es sich nach anderthalb oder zwei Stunden bis auf die Hälfte verzehrt hat. Von Zeit zu Zeit tauche ein Hölzchen in das brennende Oel, laß das daran hängend bleibende abkühlen, und probire, ob es klebrig genug ist und sich ein Faden zieht. Hat es diese Eigenschaft erlangt, so decke den brennenden Topf mit einem Lappen umwundenen Deckel zu, damit die Flamme augenblicklich erlösche. Dann lasse man den fertigen Vogelleim nach und nach erkalten.

Um denselben anzuwenden, schneide Birkenreiser, stecke sie an einem Ende in den Leim, drehe sie darin herum, daß allenthalben sich etwas anhänge, und stecke sie mit den unbeschmierten Ende an einen langen Pfahl, so daß sie wagerecht herausgehen und sie leicht abfallen. Sobald nun ein Vogel sich darauf setzt, fällt die Ruthe ab und mit ihr der Vogel. Man muß

aber

aber eilen und ihm die mit Leim beschmirten Federn ausreissen, damit er mit dem Schnabel sich nicht selbst reinige, weil er davon stirbt.

§. 141. Nanzyer Lichter zu machen.

Hundert Pfund Unschlitt bringt man mit 8 ℔ Wasser in einem Kessel zum Sieden, und thut, wenn es anfängt zu kochen, auf den Zentner Unschlitt 3 Loth Salmiak, 16 Loth Glasgalle, und ein Pfund gebrannten Gipsstein. Dieß alles muß gestoßen, zu feinem Pulver gesiebt, unter einander gemischt, und nach und nach unter beständigem Rühren zum kochenden Unschlitt gethan werden. Während des Kochens wird es öfters unter einander gerührt, damit sich das Pulver zu Boden setzt. Sobald alle Feuchtigkeit verraucht, und das Unschlitt ausgesotten ist, welches man daran erkennt, wenn einige Tropfen auf Kohlen gegossen werden, und sie nicht mehr knistern; so nimmt man es vom Feuer weg, und läßt es sich ungefähr 5 Minuten abkühlen. Dann wird das Unschlitt durchgeseihet. Dieß gibt die schönen so genannten Nanzyer Lichter, deren Verfertigung bisher ganz geheim gehalten worden ist.

Das Rückständige im Kessel kocht man wieder mit ein Pfund Wasser, seiht es durch, und gebraucht es zu gewöhnlichen Lichtern. Wenn sich

dem

dem ersten Unschlitt während des Durchseihens etwas Pulver beigemischt hat, so setzt es sich zu Boden, wird unten abgekratzt, und zu den gewöhnlichen Lichtern gemischt. Noch schöner werden die Lichter, wenn man unter einen Zentner Rindsunschlitt 8 bis 12 ℔ Bocksunschlitt nimmt, und mit auskochen läßt.

§. 142. Benutzung der gefrornen Kartoffeln.

Man hat die gefrornen Kartoffeln lange Zeit als völlig unnütz weggeworfen. Aus dem Nachfolgenden ergiebt sich, daß solche noch mit vielen Vortheil benutzt werden können, ja daß es selbst Fälle geben kann, wo man solche absichtlich gefrieren lassen muß.

Frieren die Kartoffeln nur schwach, so erzeugt sich Zucker in denselben; frieren sie hingegen stärker, so werden sie vollkommen zersetzt, so daß sie beym Aufthauen gleich in Fäulniß übergehen.

Die Veränderungen, welche die Kartoffeln beim Gefrieren erleiden, bestehen in folgenden:

1) Wird ihre Wässerigkeit dadurch in Freiheit gesetzt und trennt sich vom Stärkmehl; welches dadurch trockner, so wie der Umfang der Kartoffeln vermindert wird.

2) Es wird das Stärkmehl dadurch vom Eiweiß und vom Schleim abgesondert, auch wahrschein-

scheinlich ein Theil des Faserstoffs in Amylon umgewandelt.

3) Es bilden sich dadurch süße zuckerartige Theile.

4) Sind sie vollkommen gefroren, so erhalten sie die Eigenschaft an der Luft schwarz zu werden. Zwar kann man die nicht zu stark gefrornen Kartoffeln, wenn solche in kaltem Wasser aufgethauet werden, wieder gut machen, auch kann man ein leichtes Mehl aus ihnen darstellen, wenn solche im Freien dem Schnee und Frost ausgesetzt werden, bis sie völlig ausgetrocknet sind; indeß kann man sie nach der Operation auf nachstehende Weise benutzen:

a) Auf Stärkmehl. Zu dem Behuf läßt man die gefrornen Kartoffeln in fließendem Wasser aufthauen und mehrere Tage lang darin liegen, und sie geben nun eine gute Stärke. Man gewinnt aus den gefrornen Kartoffeln eine größere Masse Stärke, als aus den nicht gefrornen.

b) Als Stellvertretter der Seife. Schon das Wasser guter Kartoffeln besitzt eine reinigende Eigenschaft; noch mehr aber besitzt solche der Schaum, welcher entsteht, wenn man gefrorne und geriebene Kartoffeln mit Wasser übergießt. Es greift die Zeuge, die damit gewaschen werden, nicht an; und ist besonders zum Reinigen der seidenen Zeuge qualificirt.

c) Als Stellvertretter des Zuckers. Wenn die Kartoffeln bei einem Grade der Kälte erfrieren, der nicht hinreichend ist, um alle Lebenskraft derselben zu vernichten, so nehmen sie einen süßen Geschmack an, und diese Süßigkeit wächst, wenn sie abwechselnd einer Temperatur von 8 bis 12 Grad über und 1 bis 2 Grad unter Null ausgesetzt werden. Sie enthalten in diesem Zustande noch dieselbe Masse von Kraftmehl, von Faserstoff und vom Eiweißstoff. Der Zucker ist bloß auf Kosten des Schleims darin gebildet, die alsdann daraus herfließende süße Flüssigkeit, kann als Syrup benutzt werden.

d) Auf ein weinartiges Getränk. Wenn man die durch den Frost süß gewordenen Kartoffeln zerquetscht und auf 10 ½ Metzen derselben 40 Quart Wasser, ½ Pfund Hefe und ½ Pfd. Ingber setzt, dieses erst eine Stunde lang kochen läßt, ehe man solches auf die zerquetschten Kartoffeln gießt, und nach 3 Tagen dann die Hefe zugiebt, um die Masse in Gährung zu setzen, so erhält man ein weinartiges Fluidum. Dieses wird durchgegossen, mit ½ Pfd. Farinzucker versetzt, und auf ein Weinfaß gebracht, da solches dann nach der Zeit von

3 Monaten ein weinartiges Getränk darstellt.

e) Auf Brod, ganz nach der gewöhnlichen Methode, die man bei nicht gefrornen Kartoffeln zu dem Behuf anwendet.

f) Auf Essig. Zu dem Zweck wäscht man sie mit kaltem Wasser, und kocht sie hierauf in einem Fasse mit Wasserdampf. Sind sie gekocht, und ist die schwarzbraune Brühe abgegossen, so werden sie mit einer Keule gestoßen, und eingemeischt, dabei wird der Maische etwas Gerstenmalzschrot zugesetzt. Man bringt die Masse durch Zusatz von etwas Hefe in Gährung; wenn sie ausgegohren hat, wird das Flüssige durchgegossen, dann mit wenigen Essig versetzt, und in einem Fasse in einer geheizten Stube so lange liegen gelassen, bis der Essig gebildet ist.

g) Auf Kleister. Man kocht sie zu dem Behuf mit Wasser, zerstößt sie hierauf, versetzt sie mit etwas braunen Bier und läßt das Gemenge in einem Fasse gähren. Diese gegohrne Masse ist nur brauchbar, um in der Weberei als Schlichte, auch als Kleister für Buchbinder, gebraucht zu werden.

§. 143. Daß die Hühner viele und große Eyer legen.

Man gebe die Gerste, als das beste hiezu schickliche Futter braun geröstet und zuvor erwärmt. Einige lassen die stark geröstete Gerste noch sieden und das Wasser den Hühnern zu saufen geben. Die im Sommer gesammelten jungen Samennesseln werden des Winters gekocht und abgetrocknet den Hühnern vorgeworfen. Auch Leinkuchen mit Waitzenkleie und warmen Wasser zum Teige gemacht und den Hühnern gegeben, befördert das Legen.

Auch Bockshornsamen ist als ein vortreffliches Hühnerfutter zum schleunigen Legen bewährt gefunden worden. Oder: Man nimmt ein gleichgültiges Maß Oelkuchen, oder ausgepreßten Leinsamen, eben so viel Waitzenkleie, so wie auch Eichelmehl, rührt es mit kochendem Wasser an, und macht es zu einem Teige, womit man die Hühner füttert. Sie legen von dieser Fütterung eben so gut im Winter als im Sommer Eyer, die meistens ein doppeltes Gelb haben.

§. 144. Mittel zur Verbesserung der Butter.

Die vorzüglichste und wohlschmeckendste Butter ist bekanntlich die Schottländische. Ihre Güte er-

erhält man durch folgende Zusätze: Man nimmt einen Theil mittelmäßigen weissen Zucker, zwei Theile Salz und einen Theil Salpeter, mischt alles, nachdem es zerstoßen ist, zusammen, und schüttet zu jedem Pfund frischer Milch zwei Loth von dieser Mischung. Die Butter, wenn sie auch etwas theuer wird, erhält dadurch einen sehr angenehmen Geschmack, einen vorzüglichen Geruch, eine bessere Farbe, mehr Konsistenz und ist auch leichter und länger aufzubewahren.

§. 145. Anweisung, zur Veredlung des Flachses.

Der Flachs, auch selbst dann, wenn solcher mit der größten Aufmerksamkeit geröstet worden war, besitzt demohngeachtet, so wie er aus der Hechel kommt, noch immer einen großen Theil inhärirenden Firniß, der seine feinsten Fasern zusammenleimt, ihm selbst eine dunkle ungleichförmige Farbe ertheilt, und, wenn er zu Garn versponnen und zu Zeug verwebt worden ist, dem nachmaligen Bleichen widersteht.

Diesen Firniß hinweg zu schaffen, die feinsten Fasern des Flachses in ihrer größten Reinheit darzulegen, und ihm dadurch, den ihm von Natur zukommenden Glanz zu ertheilen, ist der Zweck der nachfolgenden Verfahrungsart, die folgendermassen veranstaltet wird.

Man formt aus dem gewöhnlichen Flachse kleine Docken, und schlägt, um sie in Ordnung zu erhalten, ihre Fäden in eine grobe aus Holz verfertigte und am Boden befestigte Hechel ein.

Man unterbindet nun die Mitte einer jeden einzelnen Docke mit Garn, läßt dann alle Docken zusammen zwölf Stunden lang in kaltem Wasser weichen, worauf solche ausgedrückt werden.

Nun verfertigt man Lauge von Pottaschen, die in kaltem Wasser gelöst ist. An deren Stelle kann auch eine Lauge aus Holzasche von Birken- oder Weidenholz, angewendet werden. Es ist hinreichend, wenn für jede 100 Pfund Flachs, die man bereiten will, eine Lauge von 3 Pfund guter Pottasche, (oder von 20 Pfund Holzasche, mit etwa so viel Wasser behandelt,) angewendet wird, daß der Flachs mit der Lauge völlig bedeckt werden kann.

Nun belegt man den Boden eines kupfernen Kessels mit Stroh, lagert über diesem den Flachs, gießt die Lauge langsam darüber und gibt ihr ein gelindes Feuer, so, daß die Lauge zwar dem Sieden nahe, aber nicht wirklich ins Kochen kommt.

Wenn die Lauge so weit eingedunstet ist, daß sie nicht mehr über dem Flachse steht, und man den Flachs während dem Heitzen einigemal umgewendet hat, so wird er aus dem Kessel heraus-

ausgenommen, und mit lauwarmen Wasser abgespühlt, bis dieses klar abfließt, worauf der Kessel geleert und gereinigt wird.

Man füllet nun einen andern Kessel aufs neue mit Wasser an, löset 3 Pfund weiße Seife (an deren Stelle auch Schmierseife gebraucht werden kann) nebst ½ Pfund Pottasche darin auf, und wenn alles gelöset ist, legt man den Flachs wieder hinein, und läßt alles bei 60 Grad Reaumür eine halbe Stunde lang maceriren, während welcher Zeit der Flachs ohne ihn zu verwirren, ein Paarmal umgewendet wird.

Nun wird der Flachs aus der Flüssigkeit herausgenommen, mit reinem Wasser gespühlet, dann ausgerungen, die Fäden aufgelöst, ausgebreitet und in gelinder Wärme ganz langsam getrocknet. Nach dem Trocknen werden kleine Docken daraus gebildet, die auf dieselbe Weise zusammen verbunden werden, wie oben gesagt worden ist.

Wer die Bearbeitung im Kessel ersparen will, der kann auch den vorher gut durchgearbeiteten Flachs blos in einem Beuchfasse einlegen, die siedend heiße Lauge von Pottasche oder Holzasche darüber gießen, dann abziehen und das Aufgießen einigemal wiederhohlen, wie man beim Beuchen der Leinwand und des Garns zu thun pflegt, und so erreicht man ebenfalls den Zweck.

Nun wird der Flachs in grober Leinwand eingebunden, gut ausgerungen, dann zum Trocknen aufgehängt, und endlich auf einer Waschrolle gut gerollt.

Der gerollte Flachs wird nun mit einem breiten stumpfen Holze, das 18 Zoll lang ist, geschwungen, ohne daß die Fäden zerreissen, worauf er nochmals gehechelt wird.

§. 146. Anweisung zur Verfertigung der trocknen Bärme oder Hefe aus der Branntweinmeische.

Das Einmeischen und Zukühlen geschieht nach jeder beliebigen Methode, am besten mit dünner Schlempe, wozu es jedoch der praktischen Uebung bedarf. Jeden Branntweinbrenner ist bewußt, daß etwa drei Stunden nach dem Zustellen die Meische sich mit einem weißen Schaum bezieht, dies ist gerade der Zeitpunkt, in dem die trockne Hefe gewonnen werden kann. Wenn also die Meische sich mit Schaum überzieht, so wird, und zwar kurz zuvor ehe die Treber in die Höhe kommen wollen, aus der Meischtine so viele klare Meische behutsam abgeschöpft, als man, ohne daß sie dick wird, erhalten kann. Das gewonnene Gut wird nun durch einen wollenen, von sogenanntem Müllertuche angefertigten Beutel gegossen und in eine

Wanne

Wanne gethan, die ein sechstel so groß als die Meischtine ist, und zuvor, mittelst einer festen Unterlage, auf die Meischtine gestellt worden war.

Diese nun von allen Trebern gereinigte Meische bleibt in der vorerwähnten Wanne, wohl verdeckt, bis zum dritten Tage ruhig stehen, bis sie völlig ausgegohren und die Hefen sich zu Boden gesenkt haben. Dann aber wird, mittelst zweier Zapfen, die etwa ein bis zwei Zoll über den Boden der Wanne angebracht sein müssen, das Dünne abgezapft und wieder in die Meischtine gegossen. Auf die auf dem Boden der Wanne befindliche Bärme wird nun kaltes, reines Wasser gegossen und die Bärme gehörig ausgewässert. Nachdem das Wasser wieder abgezapft worden, wird der in der Wanne befindliche Bodensatz in doppelte leinene Beutel gethan und auf folgende Weise ausgepreßt. Man nimmt ein acht Fuß langes Brett, befestigt dieß in die, in einem senkrecht stehenden Stiele gestemmte Querkerbe, stellt dicht neben dem Stiel eine Bank, worauf die Beutel mit der Bärme gelegt werden und das Brett an dem andern Ende mit Steinen beschwert wird. Nachdem die Bärme die Gestalt eines zähen Teigs aus Waitzenmehl angenommen hat, ist sie zum Gebrauch fertig.

Aus 80 Pfund Schrot, gewinnt man auf diese Weise 8 bis 10 Pfund trockne oder vielmehr

mehr gepreßte Hefe; von welcher das Pfund im Handel mit 6 bis 8 Groschen von den Weißbrod- und Kuchenbäckern bezahlt wird.

Die von mir bisher angefertigte trockne Bärme kann nur aus Getreide gewonnen werden, und der Branntwein-Ertrag bleibt, nach Entnehmung der Hefe aus der Meische nicht nur derselbe, sondern wird dadurch noch um ein Bedeutendes vermehrt.

Einleuchtend ist es daher, daß, wenn diese Hefe mit dem möglichsten Vortheil produzirt werden soll, mit ihrer Fabrikation der Betrieb einer Branntweinbrennerei verbunden werden muß. In diesem Falle bezahlt sie entweder den ganzen Werth des dazu verwendeten Getreides, oder sie deckt alle übrige darauf verwendete Kosten.

§. 147. Aecht bewährt gefundenes Mittel, aus Wolle, Baumwolle, Linnen, Seide ꝛc. ꝛc. alle selbst veraltete, Firniß-, Theer-, Oel- und überhaupt Fett- und Schmutzflecken ohne Nachtheil der Farbe des Zeugs zu vertilgen.

Man nehme sechs Loth guten Kornbranntweins, füge aus drei Eiern das Gelbe hinzu, und rühre solches mit dem Finger oder einem

Löffel

Löffel so lange, bis die Dotter sich in dem Branntwein gänzlich aufgelöst hat. Die Flecken werden nun damit überstrichen, und fünf Minuten lang unangerührt gelassen, sodann aber in lauwarmen Wasser wieder abgewaschen, worauf keine Spur davon mehr zu sehen seyn wird. Bei veralteten Flecken kann man dieses wiederholen, oder auf schwarzen, dunkelblauen und dunkelgrünen Tüchern allenfalls noch Seifenwasser anwenden, und dann eben so sichern Erfolgs gewärtigt seyn.

§. 148. Verfertigung einer Tinte, zum Zeichnen der Wäsche.

Um diese Tinte anzufertigen, übergieße man in einem irdenen Topfe oder in einem Zuckerglase ½ Pfund Eisenfeile, so wie sie bei den Schlossern abfällt, mit 3 Berliner Quart gutem Biereßig, oder noch besser, Weineßig, lasse alles leicht bedeckt 3 bis 4 Monate lang ruhig stehen, und rühre das Gemenge von Zeit zu Zeit einmal um.

Nach jenem Zeitraume wird der Eßig sich mit so viel Eisen beladen haben, daß er völlig damit gesättigt ist und die Auflösung einen zusammenziehenden Geschmack angenommen hat.

Man kocht nun die Flüssigkeit mit dem darin befindlichen noch unaufgelöstem Eisen, ganz gelinde

linde bis auf den Umfang von einem Quart ein, man gießt dann das Flüssige von dem nicht gelösten Eisen ab, und filtrirt solches durch Fließpapier.

In dieser Flüssigkeit löst man 4 Loth arabisches oder senegalisches Gummi auf, und verwahrt nun das Ganze in sehr gut verschlossenen Flaschen zum Gebrauch.

Soll diese Tinte gebraucht werden, um Wäsche oder Bettzeug oder andere baumwollene und leinene Gegenstände damit zu bezeichnen, so wird der Theil, welcher beschrieben werden soll, mit einer gläsernen Kugel auf einer harten Unterlage stark gerieben, um seine Oberfläche glatt zu machen, und dann die Ziffern oder Namen, die man dem Zeuge mit jener Tinte geben will, mit einer gewöhnlichen Feder darauf geschrieben, worauf man alles wohl austrocknen läßt.

Wird nach dem Austrocknen die Schrift mit Wasser ausgewaschen, so erscheint sie nun von einer braungelben Farbe.

Zweyter Theil.

II.

Landwirthsschaftskunde.

§. 149. Zubereitung eines vorzüglichen Düngers für Obstbäume.

Dieser Dünger ist bestimmt schwächern Obstbäumen nachzuhelfen, alte Bäume zu stärken und beim Setzen junger Bäume einen auffallenden Nutzen zu stiften.

Es wird ein Scheffel Knochen von Hammeln, von Schafen, oder auch von andern Thieren, welche jedoch nicht über ein Jahr alt seyn dürfen, in kleine Stücke zerschlagen und hierauf in einem Kessel mit 200 Quart (500 Pfund) Wasser so lange gekocht, bis solche weich geworden sind, woraus man eine Brühe gewinnt, die beim Erkalten zu einer Gallerte erstarret. Von jener gallertartigen Brühe werden für jeden Baum sechs Quart gerechnet. Soll sie angewendet werden, so wird sie mit wenigem Wasser verdünnt und dann auf die Wurzelenden des

Baums

Baums gegossen. — Wird diese Düngung alle 2 Jahre wiederholt, so wachsen die Bäume üppiger als beim Gebrauch eines jeden andern Düngers und man gewinnt den Vortheil, daß diese Knochendüngung die Baumwurzeln niemals erhitzt. Man hat auch erfahren, daß wenn man diese Materie, so wie auch den Hautabgängen, Lederschnitzeln ꝛc. ꝛc. beym Auskochen mit Wasser, für jedes Pfund 2 Loth Pottasche zusetzt, die Auflösung nicht nur begünstigt wird, sondern auch die Flüssigkeit eine noch größere Wirkung leistet.

§. 150. Für Bäume, die im Begriff sind abzusterben.

Reichlicher Dünger von Taubenmist ist sehr gut dafür. Der Mist muß aber an einem vor Sonne, Regen und Wind sicheren Orte aufbewahrt gewesen seyn.

§. 151. Zuverläßiges Mittel gegen das Erfrieren der Bäume.

Dieses leichte Mittel bedient man sich mit gutem Erfolge, besonders in solchen Gegenden, wo der Nußbaum wegen des Frostes schon schwer zu erhalten. Man legt in die Krone des Baums nach Beschaffenheit, wie sich die Aeste in Zwiesel zertheilen, einen oder mehrere Kieselsteine;

der

der gemeine Mann behauptet, daß dieses das beste Verwahrungsmittel wider das Erfrieren sei. Der Grund davon liegt in der Bedeckung derjenigen Theile des Baums, wo sich die Regentropfen am häufigsten sammeln und auf den Stamm des Baumes herabtriefen. Es wird also jede andere Bedeckung mit Steinen oder Brettern dieselbe Wirkung thun, denn überhaupt ist es nicht gut, daß man zwischen den Aesten viele Nässe sich sammeln läßt, wofern man es nur auf irgend eine Weise abwenden kann. Besonders ist dieses bei solchen Bäumen nöthig, welche wegen Mangel an freier Luft nicht so leicht vom Regen- und Schneewasser abtrocknen können.

§. 152. Benutzung der Kappen vom Rübsen und Raps.

Man pflegt jetzt gemeiniglich den eingebrachten Rübsen zu dreschen, und oft Stroh und Kappen in Mist zu werfen oder dem Viehe unterzustreuen; allein schon mehrere erfahrne Landwirthe haben diese Kappen zum Futter für Pferde, Rindvieh und Schafe gebraucht, und sie als ein sehr gutes Futter befunden. Schafe und Pferde fressen sie statt des Häckerlings gleich so, wie sie nach dem Dreschen sind, sehr gern, besonders von Sommerrübsen; das Rindvieh aber bekommt sie gebrüht, und da kann man auch die

Kap-

Kappen vom Raps gebrauchen. Man vermengt sie mit Siedespreu von anderm Getreide, und da geben sie gebrüht ein sehr gutes Futter. Das Stroh fressen auch die Schafe gern, besonders im Winter, und wenn es nicht so sehr hart und stark ist. In manchen Wirthschaften würde man mit der Benutzung dieser Kappen viel Ersparniß an Stroh und Lohn für das Häckselschneiden machen, wenn man sie sorgfältig aufheben wollte.

§. 153. Wie unfruchtbare Obstbäume fruchtbar gemacht werden können.

Man macht entweder am Stamme des Baumes, wenn er sonst gesund ist, oder an einem oder dem andern seine Aeste oder auch am obern Theile des Stammes unter den Aesten, da wo die Krone anfängt, um den ganzen Stamm oder um den einzelnen Ast herum, mittelst einem Messer einen Einschnitt. Unter diesen macht man einen zweiten, so daß die dazwischen liegende Rinde, höchstens die Breite eines Federkiels besitzt.

Die zwischen diesen beiden Einschnitten befindliche Rinde, wird nun herausgenommen, ohne die dadurch gebildete Wunde mit Wachs, oder mit einem andern Mittel zu bedecken. Die Wunde vernarbt von selbst, ohne daß da-

durch

durch der Umlauf des Saftes im Baum gehemmt wird, wenn gleich der vernarbte Theil sichtbar bleibt.

Die beste Zeit, wo man diese Behandlung mit den Bäumen vornehmen kann, ist vom Frühjahr bis gegen Johanni. Die Bäume müssen aber durchaus schon veredelt und einige Jahre alt seyn, auch sonst nicht an einer Krankheit leiden, noch auf einem ihnen nicht entsprechenden Boden stehen.

Man kann diese Operation mit den Bäumen von Steinobst und von Kernobst veranstalten; doch gehet solche rascher von statten bei Bäumen mit glatter Rinde; auch vernarbet die Wunde bei diesem weit schneller, als bei Bäumen, deren Rinde schon kraus, korkähnlich, weit aufgesprungen, so wie mit Moos, alten faulen Holztheilen oder Holzerde angefüllet ist.

Der Einschnitt darf niemals am noch wilden Theile des Stammes, sondern muß allemal am veredeltem Holze gemacht werden. Die Einschnitte müssen so tief gemacht werden, daß solche bis auf das Holz eindringen.

§. 154. Die Bäume vor dem Frost zu verwahren.

Bäume, welche ihre Blätter bis in den Winter behalten, können den Frost nicht vertragen. Das sicherste und geprüfteste Mittel, die Bäu-

me vor den schädlichen Wirkungen des Frostes zu bewahren, gibt uns die Natur selbst an die Hand, und bedarf nur einer geringen Nachhülfe der Kunst. Es besteht nemlich in dem Abpflücken der Blätter einige Zeit vorher, ehe sie von selbst abfallen. Nur müssen diejenigen, die sich dieses heilsamen Mittels bedienen wollen, die Vorsicht anwenden, daß sie nicht den ganzen Baum auf einmal entblättern, sondern dieß zu drei bis vier verschiedenen Malen thun, indem man jedesmal eine Zeit von einigen Wochen verlaufen läßt. Doch müssen die letzten immer noch früher herab, als sie gewöhnlich von selbst abfallen. Wollte man alle Blätter auf einmal abnehmen, so würde man Gefahr laufen, eine plötzliche Stockung in dem Baume zu verursachen, wodurch er unvermeidlich nach und nach absterben würde.

§. 155. Die Werlen oder Erdkrebse zu vertilgen.

Dieß von Gestalt sehr häßliche, von vorn einem Krebse und von hinten einer Heuschrecke ähnliche Insect, welches mittelst seiner beiden vordern kammähnlichen Füße ganze Bohnenstöcke umzureissen vermag, wird am besten auf folgende Art vertrieben:

Man

Man grabe an mehrern Orten 3 Spaten tief in die Erde, fülle die Gräben mit Schweine- oder Pferdemist, und bedecke solche mit Erde. Wenn man gleich zu Anfang des Frühlings, oder nach einer Zeit von 3 Wochen, nachdem man sie angelegt hat, die Erde wieder wegnimmt, so wird man finden, daß die Werlen sich sehr häufig in dem Miste versammelt haben, wo man sie dann leicht tödten könne.

§. 156. Haus-, Garten- und Feldmäuse zu vertreiben.

Man nehme 1 Metze Malzmehl, 1 Pfund Nießwurzel und 4 Unzen pulverisirtes Läusekraut, welches in den Apotheken unter dem Namen Staphisagrea bekannt ist, mische es wohl untereinander, siebe es durch ein Haarsieb, und mache es dann mit Milch und Honig zu einem Teige.

Wenn dieser trocken ist, so stellt man davon in einem Scherben den Mäusen hin. Sie werden gleich unsichtbar. — Malzmehl, mit sehr feinem frisch gebrannten Gyps vermischt, gibt ihnen auch keinen langen Aufenthalt.

§. 157. Nutzen der Flachsschäben.

Die Flachsschäben thun bei Pflanzung junger Obstbäume vortreffliche Dienste. Diese Schäben, vom Schwingen oder Hecheln des Flachses

werden

werden bei Ansetzung junger Bäume um den Stamm herum, so weit die Wurzeln reichen, gelegt. Sie befördert den Wuchs der Bäume ungemein, ersticken das Gras und dessen Wurzeln, und erhalten das Erdreich locker. Selbst bei alten kranken Bäumen sind sie mit dem besten Erfolg anzuwenden.

§. 158. Das Moos von den Bäumen wegzuschaffen.

An die Obstbäume legt sich häufig Moos oder Flechte, welche als Schmarotzerpflanze, dieselben aussaugt und verdirbt. Diese nachtheiligen Auswüchse können dadurch vertrieben werden, daß man Stamm und Aeste mit der Jauche von frischem Schweinsdünger wäscht. Eben so wird auch Schweinsdünger als der zuträglichste für Aepfelbäume angerühmt.

Nach einem etwas durchdringenden Regen ist die ganze Oberfläche der Bäume geschmeidig. Wenn sie alsdann mit wollenen Lappen gleich gerieben werden, so wird die Rinde äußerst glatt und schön. Wer sie darauf mit einer Mischung aus Lehm, Kuhmist, und Wasser, mittelst eines Tüncherpinsels anstreichen lassen will, der erhält eine schöne Rinde des Baumes und den ganzen Baum gesund.

Die

Die Engländer haben eine vortreffliche Methode, indem sie an einem schönen trocknen Herbsttage mittelst eines Strohwisches das Moos abbrennen: denn das Feuer zischt schnell durch das Moos, ohne die Rinde im mindesten zu verletzen, und was die Hauptsache ist, die Insektenbrut wird gänzlich zerstört.

Man macht die Bemerkung bald, daß der Baum kein Moos bekomme, wenn er nicht auf feuchtem Boden steht und hinlängliche Luft hat. Sobald er diese guten Eigenschaften hat, wird er nicht leicht der Wohnsitz der Insekten. Die Natur zeigt sich allenthalben identisch; gesunde Nahrung und reine Luft erhält das Thier gesund — so auch die Pflanze. Man kennt den Lichthunger der Pflanzen, und ihr verdankte der Blumist das schöne Farbenspiel. Ohne Luft gedeiht die Pflanze nicht — unreine Luft erschwert ihre Vegetation, wie die des Thieres. Enge dumpfige Plätze schaden den Pflanzen mehr als schlechter Boden.

§. 159. Die Raupen von den Bäumen zu vertreiben.

Um Raupen von den Bäumen abzuhalten, lege man oben auf dem Stamm des Baumes eine grosse Erdscholle die man zu befestigen sucht. Durch dieses einfache Mittel werden die Rau-

pen, wenn sie auch auf den entferntesten Zweigen sind, in wenigen Tagen herabfallen. Auch verhindert die Erdscholle, welche man immer liegen läßt, daß die Raupen wieder an die Erde kommen, sie steigen wohl am Stamm hinauf, allein so bald sie an die Erdscholle kommen, eilen sie zurück. Oder:

Man weiß, wie sehr diese ungebetenen Gäste die Gärten oft heimsuchen. Ein bewährtes Mittel, ihrer los zu werden, ist noch folgendes: Man legt Ende Mai oder Anfangs Juni auf die Beete Hanfkörner. Sobald die Hanfpflanze wächst und ihren durchdringenden Geruch verbreitet, sind die Raupen verbannt, weil sie denselben nicht ausstehen können. Die Raupen des Rübenschmetterlings sind die verheerendsten.

§. 160. Die Verfertigung des Hopfenextrakts zum Bierbrauen.

Man thut eine beliebige Menge Hopfen in einem mit kaltem Wasser angefüllten kupfernen Kessel und läßt ihn einige Stunden einweichen. Darauf kocht man ihn so lange, bis das Wasser sehr braun wird, und der gekochte Hopfen Farbe und Aschengeschmack ganz verloren hat; dann wird das Gekochte durch ein Tuch gedrückt und ausgewunden. Harter Hopfen muß zwei bis dreimal gekocht werden. Der flüßige Extrakt

wird

wird unter beständigem Umrühren bis zu einer dicken Masse eingekocht. Wenn er noch etwas warm ist, so kann man z. B. zu 30 Pfund genommenen Hopfen, und dem davon genommenen Extrakt, welcher ungefähr zwei Kannen betragen wird, 2 Loth aufgelöste Hausenblase nehmen, die eine kleine Weile mit aufkochen muß. Die Hausenblase gibt dem Extrakt Festigkeit und macht das Bier helle. Während dem Kochen muß der Hopfen fleißig umgerührt werden, damit er auf dem nicht anbrenne. Darnach wird die gekochte flüssige Materie in starke papierne oder blechene Formen oder Kästchen gegossen, an der Wärme getrocknet, und an einem trocknen Orte aufbewahrt. Die Formen dürfen aber nur einen Zoll hoch seyn, sonst trocknet die Masse nicht gut aus. Zwei Pfund von dieser Masse sind bei dem Bierbrauen eben so kräftig als 2 Scheffel guter Hopfen.

§. 161. Benutzung des Rußes zur Düngung.

Will man den Ruß in seinem einfachsten Zustande, wie er ist, anwenden, so thut er die besten Dienste auf leichtem, steinigen kreidigem und kalkigem Boden; braucht man ihn aber zu einem Düngergemenge, so sind 2 Fuder Ruß, 2 Fuder Kalk, und 10 Fuder Erde das beste

Verhältniß. Ehe die Vereinigung mit dem Kalke geschehen darf, müssen Ruß und Erde 3 bis 10 Tage wohl untereinander gemengt, ruhig in einem Haufen liegen und alsdann wird die mit Ruß vermischte Erde schichtweise mit dem Kalke vermischt, bleibt 4 bis 6 Wochen liegen, und dann muß man diesen Haufen abermals wohl durch einander arbeiten. Die Anwendung dieses Düngergemenges geschieht wie bei der gewöhnlichen und bekannten Vermischung des Kalks mit Erde allein.

Der Ruß in seinem einfachen Zustande wirkt als ein kräftiges Düngmittel zum Obenaufdüngen der Saaten. Er kann bei jeder Saat angewendet werden, welche zu kränkeln scheint. Dreißig bis vierzig englische Scheffel sind hinreichend für einen Morgen; die Wirkungen desselben dauern aber nur für das laufende Jahr. Länger hingegen spürt man die Wirkungen des Rußes auf Grasländereien. Denn hier vermehrt derselbe nicht nur den Graswuchs schnell, sondern er macht ihn auch dauerhaft und vergrößert zugleich die Fruchtbarkeit, wenn ein solches Grasland wieder als Saatland benutzt wird.

§. 162. Den Honig-Ertrag zu vermehren.

Um den Honig-Ertrag zu vermehren, hat man folgende Versuche gemacht. Anfangs Augusts

stürzte

stürzte man die vollen Bienenkörbe um, und setzte leere Körbe mit Queerstöckchen auf die gewöhnliche Art versehen unter. Die Bienen stiegen hinauf, bauten ihn voll und füllten ihn mit Honig. Zu Anfang Septembers schneidet man den neuen Korb mit einer Drathseite vom alten ab, nachdem man zuvor auf denselben mit Stöckchen lange genug geklopft hat, oder noch besser man bläset in dem obern Korb durch eine eingesteckte Federspule Tabacksdampf, um die Bienen zu nöthigen sich in den alten Korb zu begeben.

§. 163. Eine gute Art die Kälber und das Federvieh zum Schlachten fett zu machen.

Will man die Kälber nicht saugen lassen, so gibt man ihnen drei Mal des Tages Milch von ihrer Mutter zu saufen. Nach dem achten Tage mischt man jedesmal unter ihre Milchportion ein frischgelegtes Ey, und nach dem zwölften Tage thut man etwas feines Waitzenmehl hinzu. Alle acht Tage wird jeder Portion ein frisches Ey mehr beigemischt und auch die Zuthat von Mehl vermehrt; doch kann nicht bestimmt angegeben werden, da sich manche Kälber eher als andere an dickes Saufen gewöhnen.

Pflegt man anfangs die Kälber an der Mutter saugen zu lassen, so müssen sie doch nach dem

dem achten Tage von ihr genommen, und mit ihnen, wie oben angezeigt worden, verfahren werden. Doch ist es allemal Zeitverlust, wenn man sie saugen läßt; denn ein Kalb, welches an der Mutter gesaugt hat, bringt einige Tage hin, ehe es so trinken lernt, fällt am Fleisch ab, und bekommt nicht selten darauf den Durchfall von dem es nicht immer geheilt wird.

Will man Federvieh fett machen, so thut man jedes Küchlein in einen Käfig, doch so, daß jedes durch eine besondere Zelle von dem andern abgesondert ist, und wähle lieber einen dunkeln als hellen Ort dazu. Man gebe ihnen dann von einem aus guter Milch und Buchwaitzen oder Heidekornmehl gekneteten Teige zu fressen, so werden sie in zwölf bis vierzehen Tagen fett seyn. Die Kapaunen und die jungen Hühner haben drey Wochen Zeit nöthig.

Will man Federvieh in größerer Anzahl fett machen, so kann man sich folgender bessern Behandlungsweise bedienen: Man muß dazu einen durchaus dunkeln Ort wählen, und die Käfige so stellen, daß sie alle durch ein einziges Licht erleuchtet werden können. Alle zwei Stunden zündet man die Lampe eine Viertelstunde lang an. Das Vieh welches so lange in der Dunkelheit geschlafen hat, wird dann erwachen, und mit eben der Begierde, als es gewöhnlich des Morgens zu thun pflegt, fressen. — Die erneuerte

neuerte Dunkelheit bringt es bald wieder zum Schlaf, aus dem es durch das wieder angezündete Licht mit neuer Freßlust erwacht. Auf diese Art erhält man das fetteste Federvieh. In allen Fällen muß man sich aber besonders hüten, das Futter nicht wenn es sich satt gefressen hat, vor dem Viehe zu lassen, weil es ihm sonst zuwider gemacht wird, und es dann weniger frißt, als wenn man es ihm zu der dazu bestimmten Zeit vorsetzt.

§. 164. Vom Aufbewahren des Obstes, so wohl des wirthschaftlichen als des Tafelobstes.

Was das wirthschaftliche Obst betrifft, so muß solches bei vollkommener Reife und trockenem Wetter mit Vorsicht gebrochen und so viel möglich geschonet werden, daß weder die Stiele am Baum bleiben, (wodurch am Obst an solchen Stellen verborgene Fäulniß entsteht), noch die Früchte gedrückt und gestossen werden, denn wenn schon keine offene Wunde am Apfel ist, die unumgänglich in kurzer Zeit Fäulniß verursacht, so wird doch dasselbe unansehnlich, und auch geschwinder faul, wenn es gedruckte Flecken hat. Das aufzubewahrende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben und nicht in Säcken nach Hause getragen werden.

Da-

Daselbst wird es fortenweis in Kammern, oder in Ermanglung deren auf den Speichern aufgeschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es sowohl etwas abtrockne, als auch sichtbar werde was allenfalls angestossen ist. Allzulange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr austrocknet, und nicht nur zuviel Saft verliert, sondern auch zu bald mild und lagerreif wird. — Nach ungefähr 2 oder 3 Wochen wird es in dem Keller auf die etliche Fuß hohe errichtete Horden und zubereitete reine Bretter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz Faule in ein dabei stehendes offenes, aber wohl gebundenes Faß, das nicht auslauft, geworfen, das angestoßene oder halb faule aber zum Verspeisen oder zum Trocknen in Schnitzen angewendet.

Es kommt nun dabei auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr oder weniger fault; ist er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmack. Je besser der Keller für die Fässer, Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Außerdem wird die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde gerühmt; man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt solche mit Brettern, schüttet die

Aepfel

Aepfel in dieselbige, und bedeckt sie wieder mit Brettern und sodann 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf siehet, daß lauter gesunde and keine angestossene, fleckige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmackhaft bleiben als wären sie erst vom Baume gepflückt.

Was nun aber das feine Tafelobst betrift, so kann solches entweder auch in Kellern wenn sie trocken sind, oder in Obstkammern, oder in Kästen aufbewahrt werden. — Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bei einem hohen Grad von Kälte das Obst durch ein ganz gelindes Feuer vor dem Frost zu sichern, und ist dabei ein Thermometer sowohl wegen dem Grad der Kälte, als der Wärme sehr bequem und dienlich. In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, darauf die Sorten Obst gesondert liegen können, welches zugleich für das Auge, ein ergötzendes Naturalienkabinet vorstellet. Auf solchen Repositorien, (dergleichen auch in den trocknen Kellern errichtet werden können,) wird das Obst aufgestellt, und zwar auf die Blumen und den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage erwählet man entweder Moos, oder Hechsel, oder Kleien, aber alles sorgfältig trocken. Wird aber das Obst in der Fruchtkammer

nur

nur bloß aufgeschüttet und auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines trocknes Roggenstroh untergeleget. Harte Sorten Aepfel können dicke aufeinander liegen, z. B. Borsdorfer, Stettiner, Kartheuser und dergleichen, aber Renetten, englische Königsäpfel, und dergleichen, die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzuwohl, wenigstens nicht lange vertragen: sie drücken einander und werden fleckig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremder Geruch entfernt seyn, wie auch die Quitten, weil sonst der Geschmack sehr verdorben wird. Will man einigen Sorten Aepfeln, unter andern den Borsdörfern, einen angenehmen Muskatellergeschmack machen, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel mit Hollunderblüthen. Auch Hopfen gibt ihnen einen angenehmen Geschmack, wer davon Liebhaber ist. Will man sein Obst in Kisten und Verschläge packen, worin sie sich wegen der geschlossenen Luft auch vorzüglich lange, ja am längsten und gut erhalten, oder in Tonnen und Fässern, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schlichtenweis eingelegt oder vielmehr gestellt, mit dem Stiel in der Höhe und jedesmal eine Schicht trockener, und vom reinem Stroh geschnittener Hechsel oder Kleie dazwischen gethan, noch besser aber Werch von Flachs ꝛc. nur aber muß solches einige Wochen vorher wohl gelüftet seyn, daß

es

es keinen Geruch mehr hat, oder auch trockenes reines Moos. Die Sorten Obstes, die am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die frühern oben. Die Fässer oder Kisten werden alsdann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet, durchsucht, und das Faule ausgesondert. Bei starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, wiewohl es also verwahrt, minder Gefahr hat, als freiliegend in Obstkammern. Die Kammern worin diese Obstbehälter stehen, müssen trocken und mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken, daß man solches, sobald es vom Baum kommt, auf verschiedene Haufen in der Obstkammer legt, daß es verschwitze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage, nachdem die Witterung feucht oder trocken ist. Alsdann wird ein Stück nach dem andern mit einem Tuch abgetrocknet und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trockene Luft gelegt, damit sie etwas austrocknen, sodann verwahret. — Die Fruchtkammern, die in den obern Stockwerken des Hauses zubereitet oder erwählt werden, sind wegen ihrer Trockene für den Geschmack und Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher, als die unten im Hause, und als die im Keller.

Soll das Obst versendet werden, so darf es nicht überreif seyn, und muß in ausgebrannten Fäßern gepackt werden; die Zwischenräume fülle man mit gut ausgebrannter und gepulverter Kohle aus.

§. 165. Anweisung, zur Erziehung der Kartoffeln aus dem Samen, so daß sie gleich im ersten Jahre benutzt werden können.

Man sammelt den Samen dazu aus völlig reifen Samenkapseln, und säet ihn im Frühjahre auf ein dazu vorbereitetes Beet aus. Wenn die jungen Pflanzen eine gewisse Größe erhalten haben, gleich Kohlpflanzen ꝛc. so werden sie nun auf gut gedüngten Boden, in der Entfernung von 1 bis 1 ½ Fuß im Verbande ausgepflanzt, und man erhält nun im Herbst Knollen davon, von denen jede einzelne Pflanze 12, 15 bis 20, die kleinern mitgerechnet, sogar 50 Stück producirt, und die Ernte ist nun eben so groß, als wenn man, wie gewöhnlich, die Kartoffeln dazu ausgelegt hätte.

Man kann den Samen selbst 2 bis 3 Jahre dazu aufbewahren, und er ist besser als frisch.

Der Samen aus einer Metze Samenkapseln gibt etwa 10 Scheffel Kartoffeln.

Das Aussäen des Samens geschiehet im April. Das Versetzen der jungen Pflanzen gegen Ende des Mays.

Einige Wochen nach der Auspflanzung, müssen die jungen Pflanzen behackt und gehäufelt werden, wie gewöhnlich.

Man kann daher durch dieses Verfahren der Aufbewahrung der Kartoffeln zur künftigen Auslegung, ganz überhoben seyn.

§. 166. Tauben zu behalten.

Man nehme Eberwurzel, zerschneide sie, ferner Hanfsamen, Honig, Kümmel, gebrannten Lehm aus einem Backofen und Eisenkraut, thue es in ein Geschirr, lasse es acht Tage stehen, dann rühre man es durcheinander, gebe es den Tauben zu fressen, und stecke die Stengel von Eisenkraut unter das Dach im Taubenschlage.

§. 167. Obstbäume in ein geschwindes Wachsthum zu bringen.

Wenn junge Obstbäume in solchen Gärten zu stehen kommen, die nicht jährlich zu Küchenland genützt, oder gleich diesem jährlich umgegraben und von Unkraut gereinigt werden, so wollen sie in den ersten Jahren nicht recht fortwachsen und kommen denen im gegrabenen Lande stehenden nicht gleich. Eben so merkt man

es auch, daß im Grasboden, jemehr er verfilzt ist, die Baumfrüchte kleiner und weniger wohlschmeckend werden, welches besonders an den Pflaumen merklich ist.

Um dieß nun zu verhüten, und allen Grauswuchs zu vertilgen, lege man Flachsscheben um die Bäume. Alles Gras verschwindet, das Erdreich wird locker, die Insektenbrut wird vernichtet, und die Bäume gerathen in den fröhlichsten Wachsthum. Alte Bäume, um die man Flachsscheben legt, werden verjüngt und treiben neue Fruchtreiser, und junge Bäume, welche aus der Baumschule verpflanzt werden, und oft wegen eintretender Dörre absterben, werden nie ausgehen, wenn so fort Flachsscheben, um sie gelegt werden. Hierbei hat man den Vortheil, daß dieselben so fest auf den Boden liegen, daß sie auch der stärkste Sturmwind nicht wegzuführen vermag. Auch zärtliche ausländische Bäume, welche man an unser Klima gewöhnen will, und die man aus Samen erzieht, werden am besten bei ihrem Keimen, und Entwickeln durch Flachsscheben gegen Frost, Mäuse und Ratten geschützt. Mit einem Worte, alle unsere zärtern Baumsamen und Stämme werden am gewißesten durch diesen in allen Haushaltungen befindlichen Abfall geschützt, und er verdient es also, zu diesem Behuf aufgehoben und benutzt zu werden.

§. 168. Das Ausharzen der Bäume zu heilen.

Wenn Kirsch- oder Pflaumenbäume an feuchten, fetten Stellen stehen, so harzen sie aus, d. h. das Gummi schwitzt aus, indem der wässerichte Theil des ausgetretenen Saftes verdünstet und der Rest vertrocknet. Die Folge davon ist, daß der Krebs an solche Bäume kommt, und daß sie nach und nach absterben. Folgendes natürliche und einfache Mittel möchte am wirksamsten dagegen seyn. Man nimmt, mittelst eines Messers, das Gummi weg und verwundet die Stelle bis ans Leben oder ans Grüne. Nun wird die Stelle mit Sauerampfer so stark gerieben, daß der Saft davon in die Wunde eindringt. Verschiedene Versuche haben bewiesen, daß diese Krankheit sich nie wieder gezeigt habe und daß die verwundete Stelle bald wieder mit der Rinde bedeckt worden sei.

§. 169. Das Wild von den Fruchtfeldern zu vertreiben.

Man nimmt ein Pfund altes, stinkendes Unschlitt (Talg), ein halbes Pfund altes stinkendes Schweineschmalz, ein halb Pfund zerriebenes Schießpulver, ein halb Loth Assa (Teufelsdreck) und für einen Groschen Terpentin. Man läßt

alles

alles in einem Topfe über dem Feuer zergehen, taucht kleine wollene Lappen hinein, und steckt sie an Stäbchen auf dem Felde umher, welches vom Wildpret besucht wird. Dieß wiederholt man des Sommers einigemal und man wird weder Roth- noch Schwarzwildpret auf einem solchen Acker, Weinberg oder jungen Holzschlag wieder antreffen.

§. 170. Die Erbsen vor den Sperlingen zu verwahren.

Man mache die Rinnen, worin die Erbsen gelegt werden sollten, Abends nach Sonnenuntergang, lasse sie des Nachts offen und lege die Erbsen hinein. Des Morgens vor Sonnenaufgang bedeckt man sie gehörig mit Erde, und so bleiben sie vor den Sperlingen gesichert.

§. 171. Baumwachs.

Man nimmt ein halb Pfund gelbes Wachs, ein viertel Pfund Kalophonium, und eben so viel dicken Terpentin. In einem besondern Geschirr läßt man das Wachs und Harz schmelzen, den Terpentin aber, welcher sehr leicht anbrennt, langsam über Kohlen zergehen, und mischt dann beides unter fleissigem Umrühren zusammen. Nun wird die Masse in Stangen gegossen und aufgehoben. Beim Gebrauch kann man etwas

Ham-

Hammelsfett nehmen und sie damit geschmeidig machen. Da die Bienen gern das Wachs wegzutragen pflegen, so kann Wermuth darunter geknetet werden.

Oder: Ein beßeres Baumwachs, welches zwar kostbarer, aber auch deswegen vorzüglicher ist, weil es keine Näsſe noch Luft zuläßt und nicht abfällt, bis die junge Rinde völlig überwachsen ist, wird auf folgende Art zubereitet: Man nimmt gelbes Wachs, Schiffspech, Terpentin, jedes ein Pfund; Vogelleim 4 Loth, ungesalzene Butter 2 Loth, Weihrauch, Myrren, Schwefel, jedes anderthalb Loth; läßt es in einem Topfe zusammenschmelzen und bildet hernach Stangen daraus.

Mit einer von diesen Arten Baumwachs bestreicht man nicht gar zu starke Leinwand, und braucht sie zum Pfropfen, oder man schneidet schmale Streifen daraus und benutzt sie beim Kopuliren. Auch können dazu schmale Papierstreifen gebraucht werden.

§. 172. Baummörtel.

Man wendet ihn beim Pfropfen an. Ein sehr gewöhnlicher wird aus zähen Lehm und Kuhmist zusammengeknetet; er muß aber mit alten Lappen oder Rinde bedeckt werden, weil er sonst abfällt. Besser ist es, wenn man $\frac{2}{3}$ Lehm, $\frac{1}{3}$

ungelöschten Kalk, $\frac{1}{6}$ frischen Kuhfladen mit einander vermischt. Dieser Mörtel nimmt eine gelinde Härte an, und wird vom Regen nicht so leicht abgelöset, weshalb es auch nicht nöthig ist, Leinwand darüber zu binden. Da indessen diese Mischung etwa nur 3 bis 4 Tage brauchbar ist, so muß man sie immer frisch zubereiten.

Oder: Man nimmt auf 2 Theile frischen Kuhmist, einen Theil Kalkschutt aus alten Gebäuden (besonders von den Decken des Zimmers) einem Theil Holzasche und $\frac{1}{8}$ Theil Flußsand. Die drei letzten Bestandtheile werden fein gesiebt, sodann alles mit einer Schaufel wohl durch einander gearbeitet, und hernach mit einem hölzernen Stösser so lange gestossen, bis die Masse so zart ist, als man den Mörtel zu den Zimmerdecken gebraucht. Will man diesen nun fertigen Mörtel gebrauchen, so müssen die starken Wunden und Gebrechen des Baumes von dem Abgestorbenen und Schadhaften befreiet, und alles bis auf das gesunde Holz weggeschnitten werden. Die Oberfläche des Holzes läßt man glatt, und ründet die Rinde mit einem Messer oder andern Instrument vollkommen eben, welches eine wesentliche Vorsicht ist. Dann trägt man den Mörtel $\frac{1}{8}$ Zoll dick auf, und verreibt ihn am Rande ganz dünne. Hierauf nimmt man trockene gesiebte Holzasche, vermischt sie mit $\frac{1}{8}$ Asche von gebrannten Knochen, thut das Pulver in eine

Pfef-

Pfefferdose und bepudert damit die ganze Oberfläche des Mörtels. Dann drückt man es ganz an, und gibt dadurch dem Mörtel eine glatte Oberfläche. —

Alle Bäume, die man nahe an der Erde abhaut, müssen auf dem Schnitt glatt behauen, und am Rande zugeründet seyn, das trockene Pulver dessen man sich hernach bedient, muß zu diesem Behufe mit einer gleichen Quantität trocknen, gepulverten Gypses vermischt werden, um den Träufeln von den benachbarten Bäumen, und heftigen Regengüssen zu widerstehen. Hebt man etwas von dem Gemenge zum künftigen Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß thun und etwas Urin darauf gießen, (daß die Oberfläche bedeckt ist,) weil sonst die Luft die Wirksamkeit des Gemenges vertilgt.

Oder: Man nimmt zu einem Hutkopf groß Baumkitt (womit man schon lange auslangt) frischen Kuhfladen die Hälfte, gelben Lehm die Hälfte, zwei Hände voll Kühhaare, ein Viertel-Pfund dicken Terpentin. Der Lehm wird erst wohl getrocknet und zu Pulver gestossen. Davon thut man so viel unter dem Kuhmist nebst den Kühhaaren (welche recht klar geklopft seyn müssen), daß es ein steifer dicker Pfropflehm wird, womit man noch schmieren kann. Es darf kein Wasser dazu kommen, sondern es wird so viel Lehmpulver geknetet, als der frische feuchte

Kuhmist annimmt. Nachdem es nun recht wohl durcheinander ist, und die Kühhaare darin wohl vertheilt sind, so wird der ganze Teig auf einen flachen Stein gelegt, der dicke Terpentin darunter gethan, und alles, vermittelst eines Stücks Holz, gleich einem Mörserstempel, mit aller Gewalt untereinander gestossen, daß es sich wohl vereinigt, und hernach, um alles in eine Mischung zu bringen, und den Kitt zähe und zum Schmieren geschmeidig zu machen, schlägt man diesen Teig öfters, und so lange von einer Seite zur andern, bis er recht wie ein Pflaster ist.

Der dicke Terpentin hierzu muß zuvor wohl erwärmt, weil er sich sonst mit der Masse nicht mischt; auch diese muß daher warm seyn. In der Luft wird diese Kitt sehr hart. Um ihn also aufzubewahren, wird er in eine Blase gebunden und in Wasser gelegt. Der Nutzen dieses Baumkitts ist groß. Beim Pfropfen bedarf es keines Verbandes; er braucht nur aufgestrichen zu werden, um so fort die Heilung und Vernarbung der Pfropfstelle zu bewirken. Alle nur mögliche heilbare Wunden beschädigter Bäume werden durch diesen Kitt geheilt und man kann ihn durchs ganze Jahr gebrauchen.

Zum bloßen Pfropfen sind die zwei ersten Baumkitte die besten; für bedeutende Beschädigungen aber letztere.

§. 173.

§. 173. Die sparsamste Art Bienen zu füttern.

Man nehme 6 Hände voll Luftmalz, dörre es aufs beste, säubere die Keimen davon, stampfe die Körner gröblich, thue sie in einem reinen Sack, und klopfe sie so zwischen zwei Steinen zu Schrot, teige dieß in einem reinen Eimer mit etwas lauem Wasser an, gieße dann 5 bis 6 Maß heißes Wasser nach und nach darauf, und rühre es mittlerweile und sofort noch eine halbe Stunde um, lasse es zugedeckt, noch eine Stunde stehen, gieße das Klare ab und scheide mittelst eines Tuches die Treber davon für das Vieh. Nun schütte man eine Handvoll fein gestoßene Kohlen hinzu, lasse alles eine Viertelstunde kochen, dann durch einen wollenen Lappen seihen, und die helle Flüßigkeit zur Honigdicke einkochen. Diesen Malzsyrop mit einem Achttheil Honig vermischt, ist eine gesunde Nahrung für die Bienen. Er ist nicht nur sehr wohlfeil, sondern man kann ihn zu allen Versüßungen, selbst zu Liqueuren und Konfituren gebrauchen Wer ihn also für seine Haushaltung nicht auf vorbeschriebene Art im Kleinen, sondern mehr im Großen bereiten will, der lasse ein halbes gehäuftes Berliner Scheffel Waitzen-Luftmalz gröblich schroten, mit heißem Wasser zum Brei mischen, 3 Eimer siedendheißes Wasser

fer dazu gießen, eine Stunde zugedeckt stehen, sich setzen, abklären, und vorbeschriebener Weiße mit Kohlen reinigen, filtriren und einkochen. Das angenehme und delikate dieses Syrops, läßt nichts zu wünschen übrig.

Man kann eben so vom Fleische der Kürbisse (die von Kernen befreit sind) einen solchen schmackhaften Zuckersaft bereiten, welches vielleicht nicht jedermann bekannt ist. Die Treber des Flachses werden nach dem Kochen weggeworfen, und der Saft mit Kohlenpulver behandelt, wie die Würze des Luftmalzes.

Das Luftmalz kann man sich selbst bereiten, wenn rein gewaschener Waitzen oder Gersten 12 bis 18 Stunden in Wasser eingeweicht, dann abgegossen, noch einmal frisches Wasser darauf gegossen und andere 12 bis 18 Stunden darauf gelassen wird, bis man die Körner über den Nagel biegen kann. Nun läßt man die Körner 10 Stunden lang 3 Fuß hoch auf einem Haufen liegen, läßt sie bis zum Keimen liegen, wendet sie dann alle 12, hernach alle 6 bis 8 und zuletzt alle 4 Stunden, setzt sie dünner, bis 3 Keime da sind. Jetzt müssen sie schnell, ehe Blätter kommen, auf luftigen Darren dünne ausgebreitet, und völlig getrocknet werden, so ist das Luftmalz fertig.

§. 174. Ein leichtes Mittel langen und feinen Flachs zu erzeugen.

Man stecke in dem jungen Flachs in der Entfernung eines Schuhes oder eine Elle, Reiser von Birken und Waiden. Hierdurch wird den Flachs Sicherheit vor dem Winde gegeben, er lehnt sich an die Stützen, und wird nicht niedergedrückt, welches sonst bekanntlich den Wachsthum gänzlich hindert.

§. 175. Die Erdflöhe zu vertreiben.

Soll die Anwendung dieses Mittels gegen die Erdflöhe mit gar keinen Kosten verbunden seyn, so ziehe man sich selbst Wermuth, der leicht fortkommt, und zu den sich auch leicht ein Plätzchen finden läßt.

Man gießt nemlich kochendes oder auch kaltes Wasser auf frisches oder getrocknetes Wermuthskraut, läßt es 4 oder 6 bis 12 Stunden stehen, macht dann einen Pinsel von Stroh, tunkt ihn in diese Wermuthsbrühe, und besprengt das junge Gepflänz tüchtig damit. Sollte bald nachher heftiger Regen erfolgen, der die Wermuthsbrühe wieder abgespült haben könnte, so wird es nöthig und gut seyn, das Gepflänze aufs neue damit zu besprengen. Durch die Wermuthsbrühe wird den Pflänzchen eine

Bitter-

Bitterkeit mitgetheilt, die dem Erdfloße so zuwider ist, daß er sich schwerlich an ihnen vergreifen wird. Fällt er auch hie und da ein Blatt an, wo kein Wermuthswasser hingekommen ist, so ist dieß doch von keiner Bedeutung, und der Pflanze nicht tödtlich. Besorgt man, der Erdfloh möchte den jungen Pflänzchen beim Aussetzen noch Schaden thun, so stekt man sie mit ihren Blättern und Herzen bis zum Stengel in Wermuthsbrühe, und stellt sie damit an einem kühlen Ort. Die Wurzeln aber dürfen nicht in die Brühe kommen. Nachdem sie so einige Stunden gestanden haben, nimmt man sie aus der Wermuthsbrühe heraus, und setzt sie. Kein Erdfloh wird sich nun mehr an sie wagen, es müßte dann seyn, daß bald häufige und heftige Regengüsse einfielen und die Brühe abspülten; aber in dem Falle muß man sie auch wieder mit einem Strohpinsel besprengen, so bald ein schöner Tag eintritt.

§. 176. Düngerbrühe zu Vervielfältigung des Getraides.

Sie besteht aus zwei Maas Mistlauge, einer Maas Buchen- oder Eichenaschenlauge, ein halb Pfund Salpeter und ein halb Pfund Kochsalz (mit einander vermischt,) worin das Getraide 12 Stunden lang eingeweicht, alle zwei Stun-

den

den umgerührt, abgetrocknet und gesäet wird. Es lohnt sich der Mühe, dieses Verfahren allgemeiner einzuführen, weil durch solche Dünger-brühe das kranke Korn, und das Unkraut in demselben erstickt werden soll.

§. 177. Mittel wider bittere und blaue Kuhmilch.

Diese beiden Fehler der Milch sind nicht blos im Sommer, sondern auch im Winter gewöhnlich und in der Haushaltung sehr unangenehm. — Wenn man gewiß weiß, daß die Kuhmilch schon bitter war, ehe sie in die Milchbecken geseihet wurde, so braucht man nur jeder Kuh einen Löffel voll Theer einzugeben, wornach sich alle Bitterkeit bald verliert. — Gewöhnlich wird aber die Milch erst in den Näpfen bitter: denn wenn diese nicht gehörig ausgebähet werden, so theilt sich auch der Buttermilch ein sehr widriger Geschmack mit. Dann müssen die Becken in einem großen Kessel mit einigen Händen voll Schafgarbe und kleinen Brennnesseln wohl ausgekocht, hernach in kaltes Wasser gesetzt, und zuletzt an der Luft getrocknet werden. Die Milch darf nicht an dumpfigten Orten stehen, weshalb auch die Reinlichkeit und Lüftigkeit der Keller sehr zu empfehlen ist. Jene Bitterkeit, welche

das

das Füttern durch Rübenfutter und Haferstroh entsteht, kann nicht genommen werden.

Die blaue Milch setzt eine gewisse Kränklichkeit der Kühe voraus, welche dadurch am besten geheilt wird, daß man jeder Kuh 3 bis 4 Tage lang einen gehäuften Eßlöffel voll gepülverten Stinkstein mit Wasser des Morgens, Mittags und Abends vor dem Futter gibt. — Um diese blaue Milch zu benutzen, gieße man in jedes Becken einen Eßlöffel voll reine Buttermilch: hierdurch stößt sie schnell den Rahm aus, welcher abgenommen und auf gewöhnliche Art benutzt wird.

Oder: Man gebe der Kuh, die blaumilchig ist, frisch nüchtern zwei Loth gestossene Belladonnawurzel zwei oder drei Tage nach einander und wende dieses Pulver jedesmal an, so wie sich das Uebel einstellt. Es wird aber vorausgesetzt, daß die blaue Milch nicht von Unreinigkeit des Molkenkellers oder von anderer Unreinigkeit entstehe.

§. 178. Sicheres Mittel, die Wucherblume, die Quecken und den Hederich zu vertilgen.

Bekanntlich gehören die Wucherblumen (Goldblumen,) die Quecken und der Hederich zu den hartnäckigsten, und am schwersten zu vertilgen-

den

den Feldunkräutern, so daß mehrere in dieser Absicht angewendete Mittel als unwirksam erklärt und die Vertilgung dieser Unkräuter als unmöglich angesehen sind. Unter allen Mitteln verdient das folgende durch Erfahrung bewährte den Vorzug: 1) Wenn vor dem jedesmaligen Pflügen die Schafe den Acker abweiden; 2) wenn nach der Ernte die Schweine auf die Stoppeln getrieben werden; 3) wenn zweimal hintereinander einmal mit Kalk, das anderemal mit Mergel gedüngt wird; 4) wenn hierauf zum Beschluß behackte Früchte folgen, (z. B. Kartoffeln) und 5) zur Saat ganz reines Getreide genommen wird.

§. 179. Den Kornwurm zu vertilgen.

Der schwarze Kornwurm ist eine große Plage für die Oekonomie. Folgendes Mittel dürfte nach allen damit gemachten Erfahrungen das zuverlässigste seyn: Man hatte einst auf einem Boden Hopfen zum Trocknen ausgebreitet. Im folgenden Winter wurde auf demselben da, wo der Hopfen gelegen, Roggen aufgeschüttet, in welchem sich kein Kornwurm einfand, obgleich derselbe in der Nachbarschaft, sogar in dem Stockwerk über und unter diesem Boden großen Schaden anrichtete.

Auch dürfte den Oekonomen gegen dieses Uebel folgendes Verfahren besonders zu empfehlen seyn: Man taucht hanfene Tücher in Wasser und breitet sie über den Getreidehaufen aus. In kurzer Zeit hängen sie sich an die Tücher an, und das Getreide kann mit leichter Mühe von diesen gefährlichen Thieren befreit werden.

§. 180. Vermehrung der Kartoffeln.

Man lege die Kartoffeln auf die Furche, überziehe das Feld, wenn sie dem Herauskeimen nahe sind, mit der umgekehrten Egge, damit das Unkraut herauskomme und trockne. Wenn das Kraut eine Hand breit heraus ist, so läßt man mit dem Haken, welcher 2 Strichbretter hat und 2 Dämme aufwirft, zwischen den Zeilen, vermittelst eines Pferdes, durchziehen. In 5 Stunden ist ein Acker gehakt, welcher durch Taglöhner zu haken 5 bis 6 fl. kostet. In dieser Zeit ist mit den Pferden nichts sonderliches, aber für die Menschen immer viel zu thun. In 2 bis 3 Wochen läßt man die Arbeit wiederholen; alsdann werden die Dämme noch höher, die Furchen noch tiefer, das Erdreich lockerer und vom Unkraut ganz rein, die Kartoffeln häufiger und größer.

Wer mit dem Haken gut umzugehen weiß, kann darauf die Kartoffeln legen, damit auf die

die erwähnte Art haken, und in einem Tage 50 Scheffel herausreißen, denselben haken, auch zum Krauthaken gebrauchen. Er dient ferner, die Felder von Quecken und andern Unkraut zu reinigen, wenn man der Länge nach damit hackt. Der Haken, die Gipsstampfe und die Stallfütterung in Wirthschaften, wo der Ochs im Hofe ist, gewähren fast die größten ökonomischen Vortheile.

§. 181. Zweite Art die Kartoffeln zu vermehren.

Wenn man die Blüthen von den Kartoffeln abstreift, so wie sie hervorkommen, so bewirkt man dadurch, daß man ein Sechstheil mehr als sonst, von dieser vortrefflichen Frucht erhält, und auch nicht so viele kleine Kartoffeln sich ansetzen. Die Blüthen gebrauchen nämlich, als die edelsten Theile der Gewächse, am meisten Nahrung, daher sie, wie man bemerkt hat, kurz vor und während derselben beinahe allein den Boden erschöpfen. Zum Entstehen der Knollen ist überdies das Blüthen und Samentragen nicht nöthig, sondern noch schädlich; weil die dazu nöthigen Säfte aus ihnen genommen werden. Das Abnehmen der Blüthen oder vielmehr der Blüthenknospen ist dem Verschneiden der Thiere gleich, und so wie diese dann mehr Fleisch ansetzen, so nehmen auch jene an Masse zu.

Oder:

Oder:

Wenn das Kraut Spannen lang ist und nun behäufelt werden soll, so breitet man die Stängel aus, zieht mit der Hacke die umliegende Erde einiger Zoll hoch darüber und man sieht im Herbste mit Verwunderung, wie diese Krautstängel mehr Kartoffeln bringen, als der Mutterstamm selbst.

§. 182. Anweisung, frühen Wirsing und Weißkohl, ohne Mistbeet zu erziehen.

Man verfährt mit dem Aussäen, dem Verpflanzen und der Wartung der Pflanzen, wie im vorhergehenden Artikel. Vom Blumenkohl erhält man nach dieser Methode, wenn man dazu den großen Braunschweiger Plattkohl, kleineren, aber noch früheren hingegen, wenn man den frühen Spitzkohl oder Zuckerhutkopfkohl dazu wählt.

§. 183. Zubereitung der Hopfenstängel, um daraus eine Art Flachs zu gewinnen.

Nachdem der Hopfen eingeerntet worden, werden die Stängel in drei Ellen lange Faden geschnitten, einige Nächte hindurch im Thaue

und

und hierauf in fließendem Wasser geröstet. Hierauf läßt man die Stängel trocknen, klopft und bricht sie und verfährt in der übrigen Zubereitung wie beim Lein.

Die Zeuge, welche man aus den dadurch gewonnenen Stoffe verfertigt, sind fester als diejenigen, welche aus Flachs oder Hanf gemacht werden.

§. 184. Anwendung der Kohle zu einem vortrefflichen Düngemittel.

Die Holz- und besonders die Thierkohle ist ein vorzügliches Düngmittel, weil sie 1) als einer der vorzüglichsten Erreger des Galvanismus fortdauernd Electricität hervorbringt; 2) Kohlen- und Salpetersäure erzeugt; 3) das atmosphärische Wasser stark anziehet; 4) fortdauernd Wärme herbeiführt; 5) den Boden locker macht und 6) die Fäulniß hindert, wodurch der Entstehung von Schimmel, Schwämmen, Infusionsthierchen und vielleicht selbst der Belebung der Eier schädlicher Insekten vorgebeugt werde.

Wenn demnach Holz und Thierkohlen dem gewöhnlichen Dünger beigemischt wird, so geht es nicht in Fäulniß über, sondern kommt nur zur Verwesung. Weinberge, Obst- und Blumengarten (auch Blumentöpfe) von Zeit zu Zeit mit Wasser, welches mit Kohlenstaub und etwas

Lehm

Lehm vermischt ist, begossen; hindert das Ungeziefer und die Fäulniß ab, und erhöht besonders die Wärme des Bodens. Diese Begießung ist am rathsamsten im Frühlinge, Sommer und Frühherbste, im Spathherbste aber weniger zu empfehlen, weil die liegen bleibende Kohle das öfters nicht zu wünschende Schmelzen des Schnees befördern könnte, wiewohl umgekehrt auch im Winter die Kohlenpulverdecke, als sehr schlechter Wärmeleiter, die Erde gegen Entwärmung und mithin die Wurzeln gegen das Erfrieren schützen würde.

§. 185. Die Küchenzwiebel vor dem verderblichen Madenfraß zu sichern.

Um diesen Uebel zu entgehen, beobachte man zuvörderst die Vorsicht, welche von Vielen immer noch vernachlässigt wird, die Zwiebeln nicht auf frisch gedüngtes, sondern auf solches Land auszusäen, in welchem kein Dünger mehr sichtbar ist. Denn in einem frischgedüngten Boden bekommen die Zwiebeln, wenn nicht besonders günstige Umstände, namentlich viel Regentage eintreten, unfehlbar Maden.

Hiernächst überstreue man, so bald die Zwiebeln etwas herangewachsen sind, die Beete mit gepülverter Kohle und wiederhole dieß den Sommer hindurch einige Male. Denn die antisep-

tische

tische Kraft der Kohle verhindert die Fäulniß der Zwiebeln, und macht es eben dadurch den verderblichen Maden unmöglich, sich in denselben zu erzeugen und zu erhalten.

Vergißt man endlich nicht, die Zwiebelbeete von Zeit zu Zeit, besonders bei trockner Witterung, reichlich zu begießen, so wird man seine Mühe durch eine reiche Erndte gesunder Zwiebeln unfehlbar belohnt sehen.

§. 186. Nelken vor dem Rost zu bewahren.

Löse 2 Loth Salpeter in 48 Pfund Wasser auf, und begieße damit die Nelkenstöcke. Dieses Mittel sichert die Nelkenstöcke nicht allein wider den Rost, sondern verbessert auch zugleich die Farben ihrer Blumen.

§. 187. Vermehrung der Pfirsich- und Aprikosen-Bäume durch Ablegen.

Man wählt von Spalierbäumen dieser Gattung diejenigen Zweige, die sich zunächst am Boden befinden, um bequem niedergebogen und in die Erde gelegt zu werden, und verfährt mit ihnen, wie mit Ablegern von Nelken oder wie mit Weinsenkern.

Diese Zweige schlagen sehr bald Wurzel, und oft kann man sie schon im Herbste ausheben,

wenn das Einsenken im Frühjahre geschehen ist; sind die Ableger aber später gemacht, so kann man sie doch wenigstens im folgenden Jahre vom Mutterstamme ablösen und verpflanzen.

§. 188. Verfertigung eines guten Baumwachses.

Ein gutes Baumwachs, die Wunden der Bäume, wo sie geschnitten oder zufällig beschädigt worden sind, damit zu bedecken und vor der Witterung zu schützen, wird folgendergestalt verfertigt:

Thue à ½ Pfund gelbes Wachs und
à ½ — Burgunder-Harz
in einen Tiegel und laß sie über Kohlenfeuer zergehen. Ist dieß geschehen, so nimmt man den Tiegel vom Feuer und rührt unter die geschmolzene Masse ½ Pfund Terpentin.

Hierauf färbt man es, wenn man will, mit 2 Loth gestoßener Kurkume, gießt es durch Werg oder grobes Tuch und formt es in Stangen.

§. 189. Den Brand in Weitzen zu verhüten.

Der sogenannte Brand im Weitzen, welcher dem bloßen Auge wie ein schwarzer Staub erscheint, ist ein lebendiges Insect, welches man

schon

schon durch ein nur mittelmäßiges Mikroskop erkennen kann.

Man macht eine starke Lauge von Asche und Kalk, wäscht darin den Weitzen sehr stark, reibt ihn mit den Händen derb ab, läßt alsdann die unreine Lauge ablaufen, gießt wieder neue Lauge auf den Waitzen und läßt ihn eine halbe Stunde damit stehen.

Hierauf wird die Lauge abgezapft, der Weitzen auf einer Tenne, durch welche die Luft hindurchstreicht, getrocknet und alsdann ausgesäet.

Die Lauge tödtet das Insect, schadet dagegen den Weitzen keinesweges, sondern befördert vielmehr den Wachsthum desselben.

Soll aber dergleichen brandiger Weitzen zu Mehl gemahlen werden, so muß er zuvor mit kaltem Wasser wohl abgewaschen und dann auf untergelegten Lacken an der Sonne getrocknet werden.

Alle Säcke, worin brandiger Weitzen gewesen ist, müssen entweder abgeschafft, oder in scharfe Lauge geweicht und stark ausgewaschen werden.

Am allersichersten verfährt man jedoch, wenn man sich aus andern Gegenden, wo kein Brandkorn ist, reinen Weitzen zur Saat kommen läßt.

§. 190. Zwetschenbäume aus ihren Steinen zu ziehen.

Man werfe die gesammelten Zwetschensteine vor dem Aussäen in ein Faß und gieße Mistgauche oder faules Mistpfützenwasser darauf, so daß dasselbe ungefähr einen Fuß hoch über den Kernen steht.

Zu diesem Zustande bleiben die Steine zwei bis drei Wochen stehen. Dann werden sie, wenn vorher die auf der Oberfläche schwimmenden und unbrauchbaren weggeworfen werden, auf ein Gartenbeet linienweise in Rinnen gelegt und mit einem bis zwei Zoll Erde bedeckt.

Im Frühjahre gehen die so gelegten Kerne beinahe alle auf, und die Pflanzen wachsen rasch und freudig heran.

Durch dieses Verfahren wird nicht nur die äußere steinerne Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch die feinen salzigen und öhlichten Theile in das Innere des Samenkerns, schwellen ihn auf und geben ihm zur Zeit der Entwickelung mehr Kraft, die mürbe gewordene Steinhülle vollends zu durchbrechen.

Die auf diese Art erzogenen Stämme wachsen sehr schnell, und die Bäume werden weit gesünder und dauerhafter, haben im Verhältniß mit der Krone regelmäßige Wurzeln, und erlangen, weil sie durch Wurzelschößlinge nicht

ent-

entkräftet werden, ein höheres Alter, als die Bäume von Wurzelausläufern; denn diese haben gleichsam einen Busch von Haar- und andern in sich gewachsenen besenartigen Wurzeln, die gleich im ersten Jahre nach der Aussetzung wieder aussprossen und den Mutterstamm, wenn die Wurzeln nicht alle Jahre von ihren Schößlingen gereinigt werden, auszehren.

§. 191. Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es ist sehr mißlich für das Obst, wenn zur Zeit seiner Blüthe, die entweder stark treiben, oder sich oben aufschließen soll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurückgehalten, kränklich und blaß. Die schädlichen Insekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzusetzen, und die Würmchen, sich einzufressen. Hierbei ist eben das ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bei der schlechtesten Witterung immer viel Obst erhält, wenn man die blühenden Bäume bei Nebel, Höhenrauch und Regenwetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle; auch dieß Schütteln bei gutem Wetter wiederholt, wodurch die Insekten ihre Eier an die Blüthe zu legen, zugleich abgehalten werden. Denn so lange der Samenstaub naß und

schwer

schwer ist, kann ihn die Luft nicht zum Keimen führen, um ihn zu befruchten. Hat er aber bei seiner Reife nur einen Augenblick, wo er trocken und leicht ist, so kann er seiner Bestimmung entsprechen. Und das befördert man durch das Abschütteln der Regentropfen. Dieses Schütteln kann bei großen Bäumen durch einen an einer Stange festgemachten Haken bewerkstelligt werden.

§. 192. Wider die Kränklichkeit eines jungen erwachsenen Baumes, wovon man die Ursache nicht kennt.

Gar vielfältig (wenn nicht etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat, kann man solche Bäume dadurch wieder frisch und gesund machen, daß man acht Tage lang täglich einmal ihren Stamm mit frischem Wasser abwäscht. Dieß ist hauptsächlich bey Hitze und Trockenheit ein treffliches Mittel für kränkelnde Bäume.

§. 193. Bäume tragbar zu machen.

Vieljährige Erfahrung lehrt uns, daß man um die vom Krebs angefressene Obstbäume tragbar zu machen, dicht über der Stelle, wo sie gepfropft waren, absägen müsse. Solche Bäume

me geben immer wenigstens fünfmal mehr Früchte, als die alten.

§. 194. Die Bäume zu erhalten, die vom Froste gelitten haben.

Man schält ihnen die ganze Rinde 14 Tage vor der nach Johannis, wenn der Baum in den zweiten Saft getreten ist, von unten bis an die Krone rein ab. Es wird nämlich oben und unten mit einem scharfen Messer rund herum ein Einschnitt gemacht, und die Rinde an beiden Seiten schräg nach oben zu angeschnitten, damit beim Regen das Wasser ablaufen und nicht in die Rinde einziehen könne. Hierauf wird die Rinde stückweise bis auf den blanken Stamm rein abgezogen.

Der Baum behält einen klebrigen Saft, welcher in einigen Tagen gerinnt, woraus innerhalb 2 bis 3 Wochen eine neue ganz frische Rinde entsteht. Wenn der Baum abgeschält ist, so wird er einige Tage mit Matten oder Decken behängt, weil ihm die Sonnenhitze schädlich ist, die den Saft zu zeitig trocknen würde. —

§. 195. Mittel wider den Hasenfraß an Bäumen.

Man nehme gute Waschseife oder weiche Seife, koche sie in ihrer eignen Lauge wieder, womit

mit sie verfertigt ist, so lange, bis die Lauge sich mit der Seife vereinigt. Während des Kochens muß fleißig gerührt werden, damit Seife und Lauge eine Masse werden. Wenn sie kalt ist, so bestreiche man damit die Bäume jeder Art einen Abend um den andern, 3 Tage lang. Dieß ist eins der besten Mittel, das auch den Bäumen nicht schadet.

§. 196. Mittel wider die Kohlraupen in den Gärten.

Man besäe das Kohlland rings umher mit Hanf, streue auch einzelne Körner hie und da in Kohlfelder selbst umher. Der Geruch desselben hält die weißen schwarzgefleckten Schmetterlinge ab, an die Kohlpflanzen Eyer zu legen. Auch lockt der Hanfsamen, wenn er reift, eine Menge Vögel herbei, die den Raupen beschwerlich sind.

§. 197. Das Getreide mehrere Jahre lang unverdorben zu erhalten.

Wenn das Getreide gedroschen ist, so läßt man es in seiner Spreu. Es wird in einen Winkel der Scheune oder an einem andern trockenen Orte unterdessen aufgehoben. Sobald man nun eine hinreichende Quantität Getreideproben

von

von der neuen Ernte in die Scheune gebracht und eine Lage von einigen Garben hoch gut eingepanset hat, so wird das alte Getreide nebst seiner Spreu ungefähr drei Zoll hoch aufgeschüttet, und auf dieses Getreide eine zweite Schicht neues Getreide, zwei Garben hoch aufgepanset. Und so fährt man fort, so lange als man es für gut befindet. Das alte Getreide schwitzt mit den frischen Garben von neuem und wird dadurch verbessert. Verschlechtert wird es niemals, wenn die neuen Garben nur sonst gut und trocken sind; denn ausserdem ist es leicht einzusehen, daß es sich verringern müsse.

Zu bemerken ist noch, daß das Getreide nicht unmittelbar nach der Einerntung gedroschen werden muß. Denn erstlich ist das Korn von weniger Güte, und hält sich zweitens auch nicht so lange gut. Es muß zuvor geschwitzt haben, ehe man es drischt. Auch wird dadurch das Brot besser und gesünder.

§. 198. Das Getreide, Korn, Waitzen, Gerste und Hafer lange Zeit gut zu erhalten und vor allem Ungeziefer, als Würmern, Mäusen und Ratten zu bewahren.

So bald das Getreide gedroschen ist, würfelt und reinigt man es nicht, sondern nimmt

den

den ganzen Haufen, das Getreide mit der Spreu, legt alles in das Getreidebehältniß, und läßt es so liegen. Wenn es in seiner Spreu bleibt, kann es viele Jahre aufbehalten werden, ohne einigen Schaden zu nehmen. Man hat auch nicht nöthig es umzuwenden, da es weder dumpfig wird, noch zusammen brennt. Solches Getreide, welches nach der Erfahrung mehrere Jahre gelegen hat, ist zur Saat gebraucht worden, und man hat gefunden, daß fast alles aufgegangen ist, so daß man eine reiche Ernte davon bekam. Nur ist dabei zu merken, daß das Getreide auf dem Acker gut trocken geworden seyn müsse, ehe es eingefahren wird. Um zu verhindern, daß das Ungeziefer, Würmer, Mäuse und Ratten Schaden thun, darf man Reiser vom Faulbaum (Frangula) darüber legen. Der Geruch von diesem Holze ist den Insekten so wohl als jenen Thieren so zuwider, daß sie sich im Getreide nicht generiren, oder, wenn sie vom Felde in das Magazin mitgebracht worden sind, davon sterben, und sich gewiß verlieren.

§. 199. Die Schafe mit Hechsel zu füttern um das Heu zu ersparen.

Ein Oekonom hat folgende erfahrungsmäßige Methode mit Nutzen eingeführt.

Da er wenig Heu hatte, so ließ er Roggen- Weitzen und Gerstenstroh, mit etwas we-

nigem

nigem Heu durcheinander schneiden. Im Stall hatte er einen großen Kübel stehen, stets mit frischem Wasser gefüllt, worin Leimkuchen und Steinsalz aufgeweicht wurden. Mit diesem salzig schleimigten Wasser wurde das in die untern Raufen geschüttete Hechsel jedesmal befeuchtet und umgerührt. Die Schafe verzehrten dieses Futter mit der größten Begierde, wurden wohlbeleibt dabei, lieferten in der Schur von 100 einen Stein Wolle mehr als gewöhnlich, und von 700 Stücken fiel im Frühjahre nur ein einziges Mutterschaf am bösen Euter, nie war die Heerde so gesund gewesen. Außerdem erhielten die Schafe weder Kartoffeln noch Schrot und kein Branntweinspülich, welches dem Mastvieh und den Kühen blieb, und nur Erbsenstroh zur Vorlage auf die Nacht; den Lämmern wurde etwas Klee und Hafer gegeben. Mit einer unglaublichen kleinen Quantität Stroh und Heu wurde diese Heerde, welche in der Veredlung begriffen ist, auf diese Weise gesund und wohlbeleibt durchgefüttert, und selbst die spanischen Stöhre bedurften kein besseres Futter, da sie sich bei diesem in kraft- und muthvollem Zustande befanden. Diese Fütterungsart verdient also allerdings, auch bei dem Ueberflusse an Stroh, vor der gewöhnlichen den Vorzug.

III.

Gesundheitskunde.

§. 200. Die englische Magenessenz.

Man nehme unreife Pommeranzen und Angelikwurzel von jedem 4 Loth, zerschnittene Zitronen und zerstossenen Kümmelsamen, jedes 3 Loth, Muskatnüsse, Muskatnägel und Zimmt jedes 1 Loth; Thymian, Salbei und Kalmus jedes 2 Loth. Nachdem alles zerschnitten und gestoßen, wird das Ganze mit einem Loth reinem Pflanzenlaugensalz, 4 Loth Zucker und 6 Maas Franzbranntwein in einer mit Blase verbundenen Flasche oder Kruge in eine gelinde Wärme gesetzt und alle Tage einmal umgeschüttelt. Nach 14 Tagen läßt man die Flasche erkalten und filtrirt das Ganze durch Löschpapier auf einem Korbtrichter. Von diesem englischen Bitter kann mit Branntwein oder auch allein genommen wer-

den. Der Nutzen dieser Magenessenz ist schon allgemein anerkannt worden.

§. 201. Mittel zur Heilung zusammengezogener und steifer Gelenke.

Man reibe täglich 3 bis 4 mal das Gelbe von 2 Eiern mit etwas Wasser verdünnt in die steifen Gelenke ein, und wenn dieses einige Wochen geschehen ist, so reibe man etlichemal des Tages das steife Gelenk mit einem Eßlöffel voll von dem in §. 3. beschriebenen Seifenspiritus. Durch die Anwendung dieser Mittel, hat man mehrere Gelenksteifigkeiten sowohl bei Erwachsenen als bei Kindern, welche weder durch Bäder noch durch andere äußere Mittel gehoben werden konnten, geheilt.

§. 202. Ein Mittel wider Hypochondrie.

Ein Hypochondrist entging der Geisel des Splens durch folgendes Mittel. Er nahm täglich Vormittags oder nach einem kleinen Frühstück ein Kaffeelöffelchen voll von der Rhabarbertinktur des Darelius ein und hütete sich übrigens vor allen Säuren sorgfältig. Hier ist die Zusammensetzung der Darelischen Rhabarbertinktur, wonach jeder Apotheker, dieses Mittel verfertigen kann:

Rhabarb. elect. Unc. duas

Uvas pals. Unc. unam
Cort. Citri
Rad. Liquirit. ana. Unc. dimid.
Cardamom. min. Dr. duas.
Vinum Portugall. libras duas
C. C. M. Diger. per quatuor dies
Colat. expreſs. add.
Extract Enulae Spirit. Unc. dimid.
Sacch. all. Unc. tres.
Misce.

An dem ächten portugieſiſchen Wein, welcher dazu erforderlich iſt, iſt gar viel gelegen.

§. 205. Das Stahlpflaſter, und ſeine auffallenden Wirkungen.

Die Zubereitung dieſes vortrefflichen Hausmittels iſt folgende: Man gießt in ein großes Bierglas 4 Loth des beſten Scheidewaſſers und thut dazu ohngefähr anderthalb Loth Hufnägel (oder anderes Eiſen). Das Scheidewaſſer greift mit Heftigkeit das Eiſen an; allmählig wird es ruhiger. Während der Auflöſung muß man ſich vor den Dämpfen des Scheidewaſſers hüten. Wenn das Scheidewaſſer keine Wirkung mehr auf das Eiſen äußert, ſo nimmt man mit einem Glasſtäbchen das Eiſen heraus, und gießt vier Loth reines Baumöl hinzu. Dieſe Miſchung wird nun unter ſtetem Umrühren in einem Töpfchen

ge-

gelinde gekocht, bis sie die Konsistenz einer dicken Salbe hat.

Die Bestandtheile dieser Salbe verbürgen schon große Heilkräfte. Es gibt bei Pferden keine alte oder Satteldruckwunden, welche diese Salbe nicht heilte, und darum ist sie Landwirthen sehr zu empfehlen. — Aber auch bei Menschen hat sie gleiche Wirksamkeit bewiesen. Ein geschickter Chirurgus hat mit diesem Mittel an einem Pazienten Versuche gemacht, der seit Jahr und Tag an häßlichen Geschwüren und Sinnositäten litte, die die Folge eines in Eiterung gegangenen Poulains waren. Er war zu gleicher Zeit sehr ausgezehrt, und wie es schien, ohne alle Hoffnung. Alle bekannte gute Arzneimittel waren vergeblich angewandt worden. In den ersten Tagen wirkte die Salbe wie ein starkes Causticum, dann aber machte sie keine Schmerzen mehr. Der Kranke genas in wenig Monaten, und bekam Fleisch und Kräfte wieder.

§. 204. Ueberbeine zu vertreiben.

Die Ueberbeine auf den Händen oder Handgelenken weichen, wenn sie auch mehrere Jahre alt sind, nach folgendem Mittel, welches in Apotheken gefertiget und vorsichtig aufgehoben werden muß, damit niemand davon aus Unvorsichtigkeit etwas in den Leib bekomme. Dieserhalb

wird,

wird, um keine Quacksalberei zu begünstigen, das Mittel auch in der Sprache der Aerzte hier gegeben.

Rec. Mercurii vivi Unc. dimid. Tere cum. f. q. Terebinth venet. ad extinct Mercurii et adde. Axung, Leporin. Unc unam, ol. Cerae Unc. unam et dimidiam, ol. Menth. Camphor. Solut. ana, gtt. X. Misc.

Hiervon wird alle Abend einer kleinen Erbse dick eingerieben, und des Morgens abgewaschen. Das Oberbein wird immer weicher und kleiner, und verschwindet zuletzt gänzlich. Das Einzige, was dabei zu beobachten ist, besteht darin, daß auch ganz wenig eingerieben, und dieses des Morgens wieder abgewaschen werde.

§. 205. Den tollen Hundsbiß zu heilen.

Da neuere Erfahrungen den Nutzen des Nußöls (wofür man auch Baum- und Mohnöl nehmen kann) gegen die vom tollen Hundsbiß entstehende Wuth und Wasserscheue außer Zweifel gesetzt haben; so ist es zweckmäßig, ein so leichtes Mittel in Erinnerung zu bringen. Der Gebissene tränkt vor dem Feuer die Wunde mit oft aufgelegten nassen Oel-Kompressen und nimmt täglich 3 bis 4 mal einen Eßlöffel voll Oel innerlich. Dieß ist das ganze Verfahren.

Auch

Auch sind die Maiwürmer (Meloe mojalis Linn.) Käfer mit abgekürzten Flügeln und Flügeldecken, die im Mai und Juni auf den Ackerfeldern herumkriechen, grünlich aussehen, einen halben Zoll lang und glänzend sind, sehr anzurathen. Die Kraft dieses Insekts liegt in dem Safte, den es bei der geringsten Berührung fahren läßt, weshalb es beim Sammeln mit Hölzchen angefaßt, gleich in Honig geworfen, und mit demselben auf einer Marmorplatte in eine Latwerge verwandelt werden muß.

§. 206. Von den Flüssen in den Ohren.

Diese sind entweder schmerzhaft, wohin vornehmlich der Ohrenzwang gehört, oder verletzen nur den Sinn des Gehörs, wie das Sausen und Brausen vor den Ohren, und manche Arten von Taubheit.

Die Ohrenschmerzen sind sehr grausam; das Blutlassen ist hier fast unentbehrlich, wenigstens müssen doch Blutigel oder Schrepfköpfe in der Nachbarschaft des Schmerzes angebracht werden. Die warmen Bähungen geben die beste Erleichterung. Der Dampf von warmen Wasser oder Milch mit einem umgekehrten Trichter ins Ohr geleitet, oder warme Umschläge von Semmel mit Milch gekocht, oder Chamillen und Hollunderblüthe in Milch gekocht, und in einer damit

halb angefüllten Blase umgebunden, wie auch Gurgelwasser, von Möhren, Salbei, weissen Pimpinellwurzel ꝛc. in Wasser gekocht, sind anfänglich beständig nöthig. Wenn aber davon der Schmerz nicht nachläßt, sondern das Pochen im Ohr eine Vereiterung anzeigt, so muß man erweichende Umschläge, und Gurgelwasser von erweichenden Kräutern anwenden, zuweilen einen Tropfen warme Milch, oder warmes Baumöl, oder süßes Mandelöl in den Gehörgang laufen lassen, den Dampf von erweichenden Decoten hineinbringen, und zuletzt, wenn Eiter aus dem Gehörgange fliesset, warmes Gerstenwasser mit Rosenhonig und ein wenig Myrrhenessenz vermischt, einspritzen. Hitzige Dinge darf man durchaus nicht ins Ohr bringen.

Wenn das Ohr schmerzet, ohne daß Spuren von einer Entzündung da wären, so kann man Tabacksrauch ins Ohr blasen, Baumöl, worein ein Tropfen Laudanum vermischt ist, hineinlaufen lassen, warmes Brod, worein man viel Kümmel, Anis und Fenchel geknetet hat, vors Ohr binden, und eine Wicke davon ins Ohr stecken.

Beim Sausen und Brausen der Ohren kann man versuchen, ein Stückchen ganzen Campher, oder ein wenig Ambra, Moschus, oder Bibergeil in Baumwolle gehüllt, im Ohr zu tragen. Auch hier hilft zuweilen das obige Gurgelwasser von Majoran ꝛc. Der Dampf von Weihrauch,

Mastix,

Mastix, Bernstein, ins Ohr gelassen, oder das öftere Anlegen von leinenen Lappen, die in kochendes Wasser getaucht, so heiß als es zu erleiden ist. Zuweilen ist das Sausen in einem Augenblick zu vertreiben, wenn man mit einem kleinen Trichter die Luft mit Mäßigung aus dem Ohr saugen läßt.

Es gibt aber Sausen und Klingen der Ohren, von Vollblütigkeit, von Erhitzung, von einer besondern Empfindlichkeit der Nerven u. s. w. die alle ihre besondere Kur erfordern. Bisweilen hilft es in Augenblick im letztern Fall, wenn man ein paar Tropfen Cajapuöl auf Zucker nimmt, und dieses wiederholt, so oft das Sausen wieder kommt.

Wenn schweres Gehör oder Taubheit blos von Flüssen herrührt, so gebraucht man eben die Mittel wie beim Ohrenschmerz, und beim Sausen und Brausen der Ohren. Nur wenn Feuchtigkeit der Wohnung die Ursache davon ist, nimmt man äußerlich lieber trockne, zertheilende Kräuter zu den Umschlägen, und legt ein Zugpflaster in den Nacken, oder an die Schläfe, nicht aber hinter die Ohren.

Sehr oft kommt die Taubheit vom dicken und verhärteten Ohrenschmalze im Gehörgang. Wenn sich dieses nicht leicht mit einem Ohrenlöffel herausbringen läßt, so muß man es mit einigen Tropfen scharf gesalzenem Wasser, oder

Seifenwasser, oder Baumöl, oder Zwiebelsaft, die man alle Abende warm ins Ohr laufen läßt, oder mit Tabacksrauch erweichen.

§. 207. Wider die Blutgeschwüre.

Die Blutgeschwüre sind eine von den klein geachteten Plagen, die aber oft mehr Pein verursachen, als eine viel wichtigere Krankheit. Wenn ihrer viel sind, und sie sich stark entzündet haben, so daß sie den Schlaf hindern, so muß man ein kühlendes Verhalten zur Hülfe nehmen, Clystiere gebrauchen, und Gerstenwasser mit Essig, Salpeter und Honig trinken.

Bey starker Entzündung wird äußerlich ein warmer Brey von gekochter Milch und Brod, oder gestoßene und etwas gekochte Sauerampfer umgeschlagen. Ist die Entzündung geringe, so lege man nur das einfache Diachelpflaster auf Leder gestrichen, darüber. Das zusammengesetzte (emplastrum diachylon compositum sive cum gummi) ist noch wirksamer; allein es vermehrt bei einigen die Schmerzen so sehr, daß sie es nicht ausstehen können.

Die Blutgeschwüre kommen gemeiniglich zuletzt zu einer besonderen Art von Eiterung, indem sich ihre Spitze öffnet, und ein wenig gemeiner Eiter herausgeht. Unter ihm aber sitzt der sogenannte Eiterstock, welcher nichts anders,

als

als ein dicker und fester Eiter ist, den man zuweilen wohl eines Zolls lang herausziehen kann. Nach ihm kommen aus dem Grunde des Geschwürs ein wenig dünner Eiter, und sogleich hören die Schmerzen auf, und die Beule verschwindet nach einigen Tagen unter dem fortgesetzten Gebrauch des Diachelpflasters, oder auch von selbst.

§. 208. Gegen den Wurm am Finger.

Dieses allbekannte Uebel, welches von seiner wurmentbrennenden Empfindung seinen Namen hat, sind bei den Aerzten Panaritium heißt, zieht oft, besonders bei einer Vernachlässigung im Anfang, den Verlust eines Gliedes vom Finger, manchmal eine Verkrüppelung der Hand nach sich. Hier ist ein Mittel dagegen, das schon bei vielen Versuchen bewährt gefunden worden ist.

Man nimmt zartgestoßenes und feingesiebtes Glas drei Messerspitzen voll, neun Zehen Knoblauch, welche fein gestoßen werden, und einen halben Eßlöffel voll Honig. Dieß wird alles wohl gemischt, und die Hälfte davon auf den Finger gelegt, so ist, wenn derselbe in Suppuration gehen will, binnen 12 Stunden der Eiter schon zusammengezogen. Hätte sich noch kein Eiter gebildet, so löset sich das ganze Uebel

auf,

auf, ohne zur Eiterung zu kommen. Dann fährt man mit der andern Hälfte fort, welche nun alles zertheilt. Ist aber die Eiterung nicht zu vermeiden, so legt man auch dann die zweite Hälfte auf, und nach 12 Stunden ist der Eiter versammelt, man öffne mit einem Federmesser das Geschwür, drücke sanft den Eiter aus, und lege ein Pflaster von Wachs und Unschlitt auf, denn jetzt kann jedes unbedeutende Pflaster die Kur vollenden.

Anmerkung. Mit Heede oder Hanf auf Kniegeschwülste, und lymphatische Gelenkfehler gelegt, bringt augenscheinliche Hülfe.

§. 209. Wie ist die verlorne Ausdünstung der Füße wieder herzustellen?

Die Ausdünstung der Füße ist bei einigen Personen von Natur sehr stark und sie scheint mit ihrer Gesundheit in einer wesentlichen Verbindung zu stehen, daß sie sich sehr übel befinden, wenn der Fußschweiß unterdrückt wird.

Manchen, welchen derselbe lästig ist, erwächst durch allerlei Mittel ein sehr bedeutender Nachtheil, wenn sie den Schweiß gewaltsam und wohl gar durch giftige Mittel unterdrücken. So z. B. streuen viele Messing oder Kupferfeilstaub in die Schuhe und leiden dann lebenslänglich an den Folgen dieses gefährlichen Unternehmens.

Ein

Ein sehr leichtes, einförmiges und unschuldiges Mittel ist folgendes: Man reibt die Plattfüße einige Abende vor Schlafengehen mit dem in allen Apotheken vorhandenen Linimentum volatile ein; wenn nach einigen Tagen der Schweiß nicht wieder eintritt, so wird ein milchwarmes flaches Fußbad mit viel zerstoßenen Senfsamen Abends 8 bis 10 Minuten lang, einigemal gebraucht und die Ausdünstung kehrt wieder zurück.

Oder:

Man schneide sich nach der Form der Füße ein paar Stücke feine grüne Wachsleinwand, lege sie an die Fußsohlen an, und ziehe die Strümpfe darüber; das Schwitzen der Füße wird sich bald wieder einfinden und zwar so stark, daß es bei dem Gehen quatscht. Ist es einmal so weit, so kann man die Wachsleinwand wieder entbehren, und die wegen des Ausbleibens des Schweißes zu befürchtende Gefahr der Gesundheit und des Lebens ist glücklich gehoben.

§. 210. Die Augen im Alter zu stärken.

Hier ist ein Augenwasser, welches nicht nur der Schwäche der Augen im Alter gewidmet ist, sondern auch die prickelnde Empfindung und das Brennen derselben hinwegnimmt. Es sind dabei

bei die Ideen von verschiedenen berühmten Augenärzten benutzt worden.

Man setzt in einer Flasche auf eine Handvoll frische Rosmarinblätter einen Schoppen gewöhnlichen Kornbranntwein, verbindet sie mit Blase und läßt sie an der Sonne oder bei dem Ofen 14 Tage digeriren. Alsdann wird die Flüssigkeit abgegossen und 4 Loth Rosen, eben so viel Gamillen und gleichviel Fliederblüthen-Wasser zugemischt, und in der ganzen Flüssigkeit ½ Loth weißer Vitriol aufgelöst. Hiermit werden Morgens und Abends die Augen gewaschen. Aus vielfacher Erfahrung hat sich dieses Augenwasser sehr bewährt.

211. Ueber die Wirkung der Elektrizität gegen Brandschäden.

Die Wirkungen der negativen Elektrizität bei Verletzungen durch Feuer oder heiße Körper ist keinem Zweifel mehr unterworfen. Nicht allein der Schmerz verschwindet augenblicklich, sondern es entstehen nicht einmal Brandblasen. Ein Mädchen hatte sich den Arm vom Ellenbogen bis an die Finger mit kochendem Wasser verbrannt. Sie ließ sich an dem negativen Conduktor elektrisiren, und in wenigen Minuten waren Schmerz und Entzündung verschwunden und der Arm völlig geheilt.

§. 212.

§. 212. Die Gefahr des Speichelnetzens beim Spinnen.

Das gewöhnliche Speichelnetzen beim Spinnen verdient unsere ganze Aufmerksamkeit. Ohne hier von dem nachtheiligen Einfluß des Sitzens auf die Gesundheit zu reden, und des nachtheiligen Staubes zu erwähnen, welcher beim Spinnen auffliegt und in großer Menge mit dem Athem eingeschluckt wird, ist der große Verlust des Speichels beim Spinnen ein großes Schwächungsmittel des physischen Wohls.

Die Aerzte haben erwiesen, wie sehr nöthig und unentbehrlich der Speichel zur Verdauung sei, und welchen großen Antheil derselbe an der ersten Vorbereitung der Nahrungsmittel zu gesunden Säften habe; sie haben ferner dargethan, daß das weibliche Geschlecht im Allgemeinen zu wenig trinke. — Wenn man nun bedenkt, wie viel Speichel in einem Tage — in einer Woche — ins Garn gebracht werde, so läßt sich der Nachtheil für die Gesundheit berechnen, wenn man auch das Unappetitliche des Fadennetzens dabei ganz übergehen wollte.

Um den Schaden an der Gesundheit zu verhüten, dient folgendes Mittel: Man nehme etwas arabisches oder Traganth oder Kirschbaum-Gummi in Wasser aufgelöst, welches man in einem Töpfchen zum Fadennetzen bei sich habe;

die

die geringere Klasse kann eine Fleischbrühe, ein dünnes Grützewasser, oder frische ungerahmte Milch nehmen.

§. 213. Verwahrungsmittel gegen das Erfrieren der Füße.

Wer in der strengsten Kälte reiten oder seine Glieder auf andere Weise dem Froste aussetzen muß, der wird sich auf folgende Art sehr gut versorgen.

Man feuchtet ein Stück Löschpapier oder Leinwand mit Weingeist an, oder gießt ihn auf die Socken und Strümpfe. Darüber her legt man einige trockene Blätter Papiere auf einander, und zieht die Schuhe oder Stiefel darüber. Man darf auch nur blos ein Paar einfache dünne Strümpfe nehmen, vorher aber den bloßen trockenen Vorfuß bis an die Waden mit Schreibpapier überziehen, so wird es einem nicht an die Füße frieren, wenn er gleich den ganzen Tag reitet, da er sonst ohne dieses Papier die Kälte nicht eine halbe Stunde aushalten könnte. Es geschiehet dieses um so unfehlbarer, wenn man das Papier doppelt nimmt.

§. 214. Wider die Ruhr.

Man darf nur dem Patienten eines Eyes groß, rothen Leimen aus dem Backofen, so zuvor im Mörser zart zerstoßen, und mit Flußwasser gesotten worden, kalt trinken lassen, so vergeht sie.

§. 215. Den Krebs zu heilen, (von Theophrasti Paracelsi.)

Diese Kur bestehet darin, daß wenn nemlich ein Mensch einen lebendigen Maulwurf in seiner rechten Hand mitten umfasset, einigermaßen fest hält, bis er darinnen crepirt, so bekommt dieselbe Haut eine solche Kraft, daß hernach solche Krebsbruten, ehe sie aufbrechen, vergehen und verschwinden, wenn man zu verschiedenen Malen mit denselben darüber herfährt.

§. 216. Goulardisches Wasser.

Auf zwei Pfund destillirtes Wasser nimmt man eine Unze rectificirten Weingeist und eine halbe Unze Bleiessig, mischt alles unter einander und hebt es in einem Glase auf. Vor dem Gebrauch muß es umgeschüttelt werden.

Bleiessig wird gemacht, wenn man vier Unzen feingestoßene Silberglätte mit sechszehn Unzen Weinessig eine ganze Stunde lang unter beständ-

ständigem Umrühren mit einem Holze kocht und dann den Bleiessig filtrirt.

Das goulardische Wasser äußerlich auf Leinwand geschlagen, ist ein vortreffliches Mittel gegen Entzündungen, Quetschungen, blaue Mäler, bösartige Geschwüre u. dgl. m.

§. 217. Unschuldiges und sicheres Mittel gegen die Wassersucht.

Man nimmt 4 Loth zerstoßenen Senfsamen, eben so viel zerstoßene Wachholderbeeren und zerriebene frische Petersilien, Sellerie- und Meerrettigwurzeln, gleichfalls von jedem 4 Loth. Dieß wird zusammen mit einer Bouteille (5 Schoppen) Wasser in einem verdeckten irrdenen Geschirr eine gute Viertelstunde gekocht, dann durchgeseihet, ausgepreßt, 12 Loth Zucker und 1 Bouteille gewöhnlichen Rheinwein hinzugethan. Das Ganze füllt man auf 2 Bouteillen und läßt den Kranken davon alle 2 Stunden ein Spitzglas voll trinken.

Oder:

Man nimmt einen 6 Viertel Krug alten starken Cyder, und thut eine Pinte Senfsamen, eine doppelte Handvoll Petersilienwurzeln, eben so viel geraspeltes Lebensholz (lignum vitae) und eben so viel Meerrettig hinzu. Dieses läßt man 48 Stunden lang gelinde kochen.

Von

Von dieser so zum Gebrauch fertig gewordenen Arznei nehme man 3 Mal des Tages eine Theetasse voll. Es vertreibt das Uebel durch den Urin, ohne die geringste Unbequemlichkeit des Kranken. — (1 Quart hält 2 Pinten oder ein und ein halb Hamb. Stübchen.)

§. 218. Ein Arcanum wider die Lungensucht.

Folgendes Mittel möchte für diese Krankheit sehr anzurathen seyn; wenigstens hat man schon öfters gute Wirkung damit hervorgebracht. Man nehme zwei Quart braun Bier, thue sie in einen neuen Topf, nebst den abgestreiften Blättern von Lungenkraut, weißen Honig und Weitzenkleie eine Hand voll. Nun wird der Topf zugedeckt und die Masse bis zur Hälfte eingekocht: Nachdem sie verkühlt ist, läutert man den Trank durch ein feines leinenes Tüchlein und füllt ihn in eine Flasche. Die Kranke läßt man nun nach Belieben davon trinken.

§. 219. Muttermähler zu vertreiben.

Man nimmt Heftpflaster, streicht es auf ein Stückchen Leinwand und schneidet es so groß, daß es zwei Zoll in der Runde über das Maal geht. In der Mitte schneidet man ein Loch, gerade

rade so groß als das Mahl, und legt dann das Pflaster so auf, daß das Mahl durch das Loch sichtbar wird. Nun nimmt man ein halbes Loth venedische Seife, schabt sie, mischt und reibt ein halbes Loth fein gepulverten ungelöschten Kalk hinein, macht mit ein wenig Wasser einen Teig daraus und legt ihn zwei Messerrücken dick auf das entblößte Mahl. Man bedeckt den aufgelegten Teig mit einem anderen Heftpflaster und bindet ein Tuch darüber. Ist nach zwölf Stunden das Mahl nicht abgefallen, so legt man frischgemachten Teig darauf; und ist endlich der Grund rein, so legt man etwas Scharpie mit arcäischen Balsam darauf und wieder ein Heftpflaster darüber; bis die Haut wieder ganz weiß geworden ist. Dieses Mittel ist bewährt; nur hüte man sich, daß man mit jenem Teige nicht, weder die reine Haut um das Mahl herum berühre; noch etwas von dem Muttermahle unberührt lasse, weil sonst das Mahl wieder wächst.

§. 220. Wider die Epilepsie.

Erwachsenen Personen, welchen dieses Uebel oft in periodischen Zeiten überfällt, gibt man, wenn sie es spüren, vor dem Anfalle oder während desselben, 2 Eßlöffel voll Baumöl, in welchem 1 Eßlöffel voll feiner Zucker eingerührt ist.

Tragen

Tragen sich solche Personen, wie gewöhnlich, schon viele Jahre damit, so wiederholt man dieses Mittel zum zweiten und dritten Male. Man wird finden, daß es selten öfters angewendet zu werden braucht.

Bei Kindern von 4 bis 16 Jahren, wo man die obige Dosis vermindert, und wo das Uebel noch nicht so tief eingewurzelt ist, wird man mit Freuden sehen, daß sie oft das erste Mal davon befreit werden. —

Oder:

Man zerstößt eine weiße Zwiebel, preßt den Saft aus, und läßt alle Morgen diese Portion den Kranken mit etwas Zucker trinken. Einige Tage vorher müssen hinreichende Abführungsmittel gegeben werden. Bei den meisten soll ein 14tägiger Gebrauch dieses Mittels hinreichend gewesen seyn, das leidige Uebel auf immer zu heilen.

§. 221. Wider Steinschmerzen.

Man nimmt im Herbste vom Hülsebusch oder der Stechpalme (eine bekannte Art Gebüsch im Walde, die auch im Winter grüne glänzende Blätter beinahe wie Eichenlaub, und viele Stacheln daran hat) die rothen Beeren ab, dörret sie auf dem Ofen oder auf dem Feuerheerde, sto-

se sie zu Pulver, so daß sie wie hellgebrannter und gemahlener Kaffe aussehen, nimmt davon, so bald man bemerkt, daß die Schmerzen sich wieder einstellen wollen, des Morgens einen guten Theelöffel voll in Thee ein, trinkt ein paar Tassen nach, und wiederholt dieß einige Morgen. Die Schmerzen werden sich gewiß bald gänzlich verlieren.

Oder:

Man brenne Hasenblut und das ganze Fell in einem neuen Hafen zu Aschen, und gebe es nüchtern dem Patienten in warmen Wasser zu trinken. Die gute Wartung dieses Pulvers wird sich alsbald einstellen.

Oder:

Man trinke Abends und Morgens Eberkraut in Bier gekocht. —

§. 222. Das sicherste und wohlfeilste Mittel, Flüssen, Katarrhen, Schnupfen, Husten und Coliken vorzubeugen, auch wenn sie bereits habituel geworden wären, ihnen ohne beschwerlichen und kostbaren Arzneigebrauch wieder abzuhelfen.

Dieses besteht in einem Flanellanzuge über den ganzen Körper auf die blose Haut.

§. 223.

§. 223. Sicheres Mittel gegen den kalten Brand.

Man läßt 12 Loth gute mäßig grob gepulverte Eichenrinde mit 8 Pfund Flußwasser allmählig so weit einkochen, daß die Flüssigkeit nur etwa noch ein Pulver beträgt, wenn man sie durch ein Tuch gedrückt hat. In dieses dem heftigen Braunbier ähnliche verkühlte Decoct taucht man einen leinenen vierfach zusammengelegten Lappen, welcher größer als die schwarz werdende oder schwarz gewordene Stelle ist, legt ihn auf, und erneuert diese Auflegung alle halbe Stunden, so daß man jedes Mal einen neuen oder rein gewaschenen Lappen, welcher größer als die schwarz werdende oder schwarz gewordene Stelle ist, mit dem kalten Decoct befeuchtet und umschlägt.

Binnen einigen Stunden steht gewöhnlich der Brand still, und hört auf zu sinken, wenn er feucht war. Man setzt aber dem Umschlag doch noch auf die angegebene Art fort, bis das Brandstück sich abgelöst hat und zum Geschwür geworden ist; und auch dieses heilt am besten durch fortgesetzte Auflegung jener Flüssigkeit aller 3, 4, und endlich aller 8 bis 12 Stunden.

§. 224. Vortreffliches Mittel bei Augenkrankheiten.

Dieses besteht in dem Kalk des Zinkmetalls, der, wenn die Verkalkung durch Hülfe des Feuers geschehen, so leicht ist, daß er wie Spinneweben im Laboratorium herum fliegt. Eben dieser Zinkkalk (auch Nichts genannt) ist auch in dem weißen Goßlarischen oder Zinkvitriol enthalten. Von demselben nimmt man ein halbes Loth, und läßt ihn in einem gewöhnlichen Trinkglase voll frischen reinen Wassers auflösen. Es setzt sich dann eine gelbliche Erde zu Boden. Man läßt die Auflösung durch ein Filtrum von Fließpapier laufen, oder gießt nur die klare Auflösung aus dem Glase behutsam in ein anderes Glas ab, damit auf eine oder die andere Art die erdigen Theile zurückbleiben; denn es ist bloß um die salzigen Theile des Vitriols zu thun, in welchem allein die Kraft liegt, die Augen zu reinigen, zu stärken, die Hitze daraus zu vertreiben, und sie überhaupt frisch und gesund zu erhalten. Man verwahrt dieses Augenwasser in verschlossenen Gläsern vor aller Unreinigkeit. Es ist auch besser, wenn man davon nicht viel auf ein Mal in Vorrath macht, sondern lieber öfters wieder frisch ansetzt. Man benetzt damit ein reines und zartes Läppchen, und fährt damit einige Mal bei zugeschlossenen

Augen

Augen von einem Augenwinkel zum andern; doch darf auch in die Augenwinkel selbst etwas davon eindringen. Es ist dann noch wirksamer, obgleich es ein wenig beißt.

Es ist genug, wenn nur des Morgens beim Aufstehen, und Abends beim Schlafengehen davon Gebrauch gemacht wird. Etwa eine Viertelstunde hernach werden die Augen mit frischem Wasser ausgewaschen.

§. 225. Wider erfrorne Glieder.

Man nehme 2 Loth geschabte spanische Seife, 1 oder 1½ Quentchen Campher und 6 Loth Franzbranntwein, stelle es an einen warmen Ort zum Auflösen und reibe dann 2 bis 3 Mal des Tages auf die leidende Stelle davon ein.

Oder:

Man lasse 2 Loth weißes Wachs, 1 Loth Leinöl und 1 Loth Hirschtalg über gelindem Kohlenfeuer zergehen und mische dann 1 Quentchen Nelkenöl zu.

Oder:

Man bestreiche die leidenden Glieder nur einige Tage nach einander mit Steinöl (Oleum petrae rubrum), so verliert sich bald die Entzündung, die Geschwulst weicht, und der Schmerz hört gänzlich auf.

Oder:

Reife Erdbeeren im Sommer um das erfrorne Glied geschlagen, und mit einem Tuche umwunden, ziehen den Frost heraus. Anfangs macht es Schmerzen. Diese vermindern sich aber nach und nach, und das Glied ist mit dem Aufhören der Schmerzen gesund. Man kann dieß Mittel, da es leicht zu haben ist, wiederholen um des Erfolgs desto sicherer zu seyn.

§. 226. Mittel gegen die Augenschwäche.

Zu einem Nösel Branntwein thut man zwei Unzen Rosmarinblätter, schüttelt dieses des Tages ein paarmal unter einander, läßt es drei Tage stehen, und seihet es alsdann durch. Von dem Klaren dieses Aufgusses nimmt man einen Theelöffel voll, vermischt ihn mit vier Theelöffeln voll warmen Wasser, und wäscht damit des Abends die Augen so, daß auch etwas von der Flüssigkeit zwischen das Augenlied und den Augapfel komme. Nach und nach mischt man immer weniger Wasser bei, bis man endlich von beiden gleichviel nimmt. —

Oder:

Man nehme ein Loth Rittersspornwasser, und eben so viel Blaukornblumenwasser, und wasche sich des Abends und Morgens die Augen damit.

Oder:

Oder:

Ein Loth Vitriol und ½ Loth Küchensalz, dieses in einem Quart Flußwasser, welches gegen den Strom geschöpft ist, bis zur Hälfte eingekocht, dann durch Löschpapier gegossen und zum Gebrauch aufgehoben.

§. 227. Wundgestoßene Schienbeine bald zu heilen.

Man lege ein Läppchen oder ein Stückchen Löschpapier in Branntwein, Essig oder Argue-busade getaucht über den Schaden, läßt das Papier bis zur völligen Heilung liegen, und befeuchtet es nur von Zeit zu Zeit, wenn es zu trocken werden will, mit Branntwein oder dergleichen, so daß keine Luft dazu kommt, und keine Eiterung erregt wird, so kommt man in wenigen Tagen davon.

§. 228. Bewährtes Mittel wider die Wasserscheu.

Es besteht im innerlichen und äußerlichen Gebrauch der mit Wasser diluirten oxygenirten Salzsäure, womit die Wunden von dem Biß eines tollen Thieres gewaschen werden. Dieses Mittel soll noch wirksamer seyn, wenn es auch erst mehrere Tage nach dem Bisse angewandt wird.

Eine

Eine große Menge Heilungen bekräftigen die wohlthätige Wirksamkeit dieser Erfindung.

§. 229. Mittel wider die Gichter.

Folgendes Mittel ist, so wenig sich auch die Art und Weise, wie es wirkt, erklären läßt, als untrüglich befunden worden:

Man nimmt, wo möglich, eine junge Taube, bringt sie so an den zuvor gereinigten Hinterleib des Kranken, daß der After der Taube genau auf jenen zu passen kommt. Bald darauf wird die Taube in starke gichterische Bewegungen, oder gewiß in ein beschwerliches Athemholen verfallen, der Kranke wird davon befreit seyn, und die Taube entweder einige Minuten nachher sterben, oder nach und nach von jenen Zufällen wieder entledigt werden.

§. 230. Gebrauch des Terpentinöls beim Bandwurm.

Dieses Mittel hat unter allen bekannten übrigen Wurmmitteln, einfachen und zusammengesetzten, bis jetzt ein entscheidendes Glück gehabt, da es sich als ein Specifikum in den hartnäckigsten Fällen dieser Art hülfreich erwiesen hat. Man läßt den Kranken des Morgens nüchtern ein bis zwei Unzen nehmen; Einige geben ihren

Pa-

Patienten drei bis vier Unzen. Die Unbequemlichkeit, die man von diesen starken Gaben spürt, ist unbedeutend und bei weitem nicht so groß, wie von kleineren Quantitäten.

Ohne Aufsicht eines Arztes jedoch könnte der Gebrauch jenes Mittels bei etwanigen verwickelten Krankheitszufällen, oder bei einer blutreichen und zur Entzündung geneigten Konstitution, leicht sehr gefährlich werden.

§. 231. Commandeurs-Balsam.

Trocknen peruvianischen Balsam eine Unze, Storax in reinen Stücken zwei Unzen, Benzoe drei Unzen, sunotrinischen Aloe, Myrrhen, Weihrauch, Angelikwurzel, Johanniskrautblumen, von jedem eine halbe Unze, Weingeist zwei Pfund und acht Unzen. Man setzt es die Hundstage hindurch an die Sonne in einer gutverstopften Flasche und seihet dann den Balsam durch ein leinenes Tuch.

Dieser Balsam wird äußerlich zur Reinigung und Heilung der Wunden und Geschwüren, Zertheilung kalter Geschwülste, zur Linderung podagrischer, rheumatischer und anderer langdauernder Schmerzen, auch innerlich zur Erwärmung und Stärkung des Magens und der Gedärme, wider die Blähungen und Colikschmerzen sehr empfohlen. Aeußerlich streicht man ihn mit einer

ner Feder auf die leidenden Theile. Innerlich gebraucht, läßt man nur einige Tropfen auf einmal in ein Glas Wein nehmen.

§. 232. Ein herzstärkendes nahrhaftes Tränkchen bei großer Schwäche eines Kranken.

Man mischt ein Eydotter mit drei Eßlöffel voll Wein, in welchem man etwas Zucker hat zergehen lassen, und rührt einige Tropfen irgend eines wohlriechenden Oels darunter.

§. 233. Von den Zähnen überhaupt.

Die Zahnpulver schaden im Allgemeinen mehr als sie nützen, weil sie gewöhnlich aus mechanisch fein zertheilten, festen Körpern bestehen, die also die Email abnutzen. Sollte die Schwammbürste die Zähne nicht sattsam reinigen, so nehme man fein gepülverte Veilchenwurzel und reibe die Zähne damit. Die Zahntinkturen sind immer verdächtig, wenn sie nicht aus den Händen eines wahren Zahnarztes kommen.

Nicht besser sind die Zahnopiate; sie haben auch noch das Ueble, daß sie leicht scharf werden, wenn sie lange in der Wärme stehen, weil die dazu kommenden Pulver durch Honig zu einer Latwerge gemacht werden.

Das Kauen eines Stücks schwarzen, trocknen Brots nach der Mahlzeit ist sehr zu empfehlen, weil dadurch die bei jedem ausgewachsenen Menschen etwas lockeren Zähne, wenn sie durch das Kauen und Beißen etwas aus ihrer Lage gedrückt worden, wieder in ihrer alten Stellung gebracht werden. Auch wird durch den hieraus erfolgenden Zufluß des Speichels der Mund gleichsam ausgespült und gesäubert, indem ein großer Theil der zwischen den Zähnen hängen gebliebenen Speisen dadurch los gemacht, mit dem Brote vermischt und so weggeschafft wird.

Folgende Zahnpulver sind unschädlich und reinigen und verbessern die Zähne:

Ein Loth zu Pulver gestoßene und durchgesiebte Salbeyblätter, eben so viele zu Kohlen verbrannte Brotrinde, ein Quentchen Weinsteinrahm und eben so viele auserlesene Myrthen, alles zu feinem Pulver zerstoßen und genau mit einander vermischt, gibt ein, sowohl für die Zähne als für das Zahnfleisch, sehr gutes Zahnpulver. Man bedient sich desselben trocken vermittelst eines Stückchen Waschschwammes, oder auch nur des Fingers. Zahnbürsten sind gar nichts nütze.

§. 234. Noch einige Zahnpulver.

Peruvianische Rinde zwei Unzen, Florentinische Veilwurzel eine Unze, Drachenblut sechs

Quent-

Quentchen. Alles wird zu einem feinen Pulver gemacht und gleichförmig mit einander vermischt. Dieses Pulver reinigt die Zähne vom Weinstein, macht sie weiß, ist gut für das Zahnfleisch und macht die lockeren Zähne wieder fest. Man reibt sich die Zähne damit alle acht Tage einmal. Wenn die Zähne schon zu sehr mit Weinstein überzogen und schwärzlich sind, so muß man sie zuvor mit dem vorigen Zahnpulver reinigen, ehe man sich an gegenwärtiges Zahnpulver hält. Ueberhaupt ist zu merken, daß man sich beim Putzen der Zähne niemals einer Zahnbürste (welche das Zahnfleisch blutend macht) sondern eines Stückchen Waschschwamm oder des Fingers bediene. —

Oder:

Man nehme 1 Unze feines Pulver von der Lindenkohle, 3 Drachmen medicinische Seife, 1 Drachme Gewürznelken, und 2 Tropfen Bergamott-Oel, und mische es sorgfältig zusammen.

§. 235. Zahn-Latwerge.

Das Verhältniß der Ingredienzien hiezu ist: Zwei Unzen (venetianischer) Kugellack, zwei Quentchen japanische Erde (Catechu), Mastix, auserlesene Myrrhe, Gewürznelken, gebrannter Alaun, spanischer Taback und Löffelkrautsamen, von jedem zwei Quentchen, Salmiak ein Quent-

chen,

chen, peruvianischer Balsam zwei Scrupel. Diese Species werden zu einem feinen Pulver gestossen, und der peruvianische Balsam wird darunter gerieben. Wenn die Mischung vollkommen geschehen ist, so macht man mit acht Unzen Rosenhonig eine Latwerge daraus.

Mit dieser Latwerge reibt man sich Morgens und Abends das Zahnfleisch und die Zähne, und spühlt hernach den Mund mit Salbeywasser oder auch mit Fluß- oder Regenwasser aus. Die Zähne werden dadurch fest, rein, werden vor dem Ausfressen bewahrt, und das Zahnfleisch erhält dadurch eine gesunde rothe Farbe.

Oder:

Man nimmt zwei Unzen Cremortatari, vier und zwanzig Unzen Jungfernhonig, sechs und neunzig Unzen Wasser, und kocht es bis zur Honigsdicke ein. Alsdann nimmt man davon zwölf Unzen, vermischt diese mit zwanzig Tropfen Zimmetöl und zehn Tropfen Cajaputöl (erste Mischung). Ferner nimmt man zwei Unzen pulverisirte auserlesene Myrrhe, eine halbe Unze Cochenille, gießt zwölf Unzen rectificirten Weingeist darüber, stellt es einige Tage unter öfterem Umschütteln in die Wärme und filtrirt alsdann die Flüssigkeit davon ab. Von dieser Tinctur nimmt man drei Unzen und vermische sie mit der ersten Mischung.

§. 236. Rothe Zahnlatwerge.

Zwei Drachmen Kugellack, vier Scrupel roher Alaun, ferner Florentinische Veilwurzel, Schlangenwurzel, Zimmetblüthen, auserlesene Myrrhen, von jedem eine Scrupel, alles auf's feinste gepulvert und mit einer gehörigen Menge geläuterten Honig vermischt, um eine Latwerge daraus zu machen. Man kann sich dieser Zahnlatwerge täglich oder auch über den andern Tag bedienen; sie hat vor andern Zahnmitteln dieses voraus, daß der öftere Gebrauch nicht schadet. Sie reinigt die Zähne vom Weinstein, macht sie weiß und fest und stärkt das Zahnfleisch. Außerdem ist sie leicht zu bereiten und nicht kostbar.

§. 237. Wider böse Hälse und geschwollene Drüsen.

Man nimmt etwas Rahm, schabt so viel Röthel hinein, bis die Mischung nach gehörigem Umrühren die höchste Rosenfarbe angenommen hat. Davon nimmt man nun 1 bis 2 Eßlöffel voll in den Mund, und sucht diesen Brei am Schlund und an den Mund, bestmöglichst auszubreiten; was nicht hängen bleibt, schluckt man hinunter, und in wenigen Stunden wird man Linderung fühlen.

§. 238. Mittel wider das Sodbrennen.

Ausgespelzte und im Munde schwach zermalmte Haferkörner werden mit gutem Erfolge wider das Sodbrennen gebraucht, indem die mehligte Substanz derselben die überflüssige Säure im Magen eben so wie die Kreide verschluckt. Auch verdient die Bittersalzerde (Magnesia) als ein völlig unschädliches Mittel dagegen empfohlen zu werden.

§. 239. Noch einige Mittel gegen erfrorne Glieder.

Man nehme gute gesunde Linsen, trockne solche auf dem warmen Ofen, bis sie ganz dürre sind, stampfe sie dann in einem Mörser so fein als möglich zu Pulver, — von demselben sondere man durch sorgfältiges Sieben alles Grobkörnige aus, nehme das feine Linsenpulver und vermische es mit ausgelassenen süßen Gänsefett (das ausgebratene oder gesalzene Fett ist hierzu nicht dienlich) in der Maße, daß hieraus eine braune Salbe, in gemäßigter Dicke, weder zu zähe noch zu flüssig wird. Diese Salbe, die am besten alle Abende vor dem Gebrauch frisch anzumachen ist, da sie sonst vertrocknet, streiche man, ehe man zu Bette geht, etwas dick auf die erfrornen Glieder, und umbinde solche mit einem reinen Tuch; des Morgens wird es aufgebun-

gebunden und die angetrocknete Salbe gehörig abgewischt.

§. 240. Mittel gegen den Magenkrampf.

Man kaue öfters ein Stückchen Rhabarbera, und man wird einige Linderung fühlen.

Noch besser und probater sind reine weiße Pfefferkörner, von denen nehme man alle Abend 7 bis 9 Körner in Wasser, und das Uebel wird sicherlich gehoben werden.

Auch Schwalbacher Wasser, kurmäßig getrunken, hat schon öfters von Magenschmerzen befreit. —

§. 241. Hallische Bitteressenz.

Man nimmt Angelikenwurzel, weiße Pimpinell und Grindwurzel, von jedem drei Loth; Fieberklee, Lachenknobelauch, Rainfarrenkraut ohne die Blumen, von jedem sechs Loth, schneidet alles klein, macht es zu einem gröblichen Pulver und gießt so viel rectificirten Branntwein darauf, daß er drei Querfinger hoch darüber steht. Der Weingeist nimmt davon eine schöne dunkelgrüne Farbe an. Wenn man ihn mehrere

Tage

Tage in der Wärme hat stehen lassen, so gießt man ihn ab. Zu jedem Pfunde dieser Tinktur gießt man hernach vier Loth Bernsteinessenz. Sie dient für den Magen, zertheilt den Schleim und vertreibt die Würmer; ist auch bei kalten Fiebern, wenn der Leib gehörig vorbereitet worden, mit Nutzen zu gebrauchen. Doch muß man bei vollblütigen Personen behutsam damit umgehen.

§. 242. Campherspiritus.

Man nimmt auf eine halbe Kanne rectificirten Weingeist ein Loth Campher und läßt ihn für sich darin auflösen. Dieser Campherspiritus dient hauptsächlich zum äußerlichen Gebrauch der rhevmatischen Schmerzen, bey Entzündungen, zur Zertheilung der Geschwulst, zur Verhütung des Brandes u. s. w. Mit Wasser darf man ihn nicht verdünnen, weil sich sonst der Campher nach und nach absondert und in kleine Stücke zusammengeht.

§. 243. Ausgezeichnetes Mittel in der Lungensucht.

Schwindsüchtige, Engbrüstige, verbunden mit einem hartnäckigen, schwächenden Nachtschweißen, Lungeneiterung, kurz mit allen Kennzeichen eines tödtlichen Ausgangs wurden größtentheils

theils mit der einfachen Räucherung von gewöhnlichem Theer gänzlich wieder hergestellt. Das zweckmäßigste Verfahren bei diesen Räucherungen ist folgendes: Man erhält einen Topf voll guten Schiffstheer durch eine Spirituslampe Tag und Nacht in einem beständigen Kochen, und läßt das Gefäß alle zwei Tage reinigen; man veranstalte diese sichere Methode, wo möglich, unter Aufsicht eines geschickten Arztes, damit die erforderlichen entzündungswidrigen und beruhigenden Mittel nebenbey können benutzt werden. Man weise dem Kranken ein geräumiges Zimmer, oder wo zwei an, eins für den Tag und eins für die Nacht. Man sey sorgfältig in der Wahl des Theers, und setze zu jedem Pfunde gutem Schiffstheer noch eine halbe Unze Pottasche, um die Entwickelung der brenzlichten Holzsäure, deren Wirkung auf die Lungen äußerst nachtheilig seyn könnte, zu verhindern.

§. 244. Kraft und Tugend der Eichenmispeln.

Sie wachsen auf alten Eichen; diejenigen, die nahe am Stamme hängen, sind besser als die so weit davon an den Zweigen wachsen. Für folgende Zufälle soll diese Frucht sehr heilsam seyn.

1) Wer an der Lunge und Leber leidet, der

koche

koche Mispeln in Wein und trinke nüchtern davon.

2) Wer mit der Gicht behaft ist, der trinke sie in warmen Wein und halte damit an.

3) Wer an den Blasen, oder Nieren- und Leberstein leidet, der nehme ein Viertel Maß guten Weinessig, koche 2 Loth Mispeln darin, und trinke vor Schlafengehen davon.

4) Schützen sie vor ansteckende Krankheiten, wenn Morgens und Abends ein halbes Loth in warmen Bier oder Wein davon genommen wird.

5) Wer häufigen Blutgang hat, der gebrauche ein halbes Loth, und nehme das Gelbe von einem Ei dazu.

6) Befördern sie bei den Weibern eine gute leichte Niederkunft.

7) Sind sie auch dienlich wider Krämpfe, Schlag, Geschwulst, Wassersucht, und gewisse Fieber.

Dabei ist aber zu bemerken, daß diese Frucht zwischen den 15. August und den 15. September nach dem Voll-Mond, früh vor Sonnenaufgang, mit einem Hieb von der Eiche abgehauen werden muß, und nicht auf die Erde fallen, noch mit blosen Händen angerührt werden darf. Man

spaltet die Mispeln entzwei, dörrt und hebt sie dann in einer Schachtel trocken auf.

§. 245. Lilienöl für Brandschäden.

Das Lilienöl ist ein gutes Heilmittel für Brandschäden, indem man die verbrannte Stelle so oft damit bestreicht, bis der Schmerz nachläßt. Es wird dasselbe folgendergestalt bereitet:

Man nehme eine beliebige Quantität abgezapfter Blumenblätter von der weißen Lilie, thue sie in ein Glas, gieße feines Baumöl darauf, binde das Glas mit feuchter Blase zu, und setze es in die Sonne oder auf den warmen Ofen in Sand.

Wenn das Oel die Kräfte der Lilienblätter ausgezogen hat, wird es zum Gebrauche in verstopften Gläsern aufgehoben.

Auch kann man die Lilienblätter im Oele besser und, wenn man sich verbrannt hat, ein solches Blatt als ein Pflaster auf die beschädigte Stelle legen.

§. 246. Mittel wider schwaches Gehör.

Man nimmt einen Laib Brod, so wie er aus dem Ofen kommt, macht ein Loch und gießt ein Loth Campher hinein, thut alsdann den ausgeschnittenen Deckel darauf, daß keine Luft

hinein

hinein kann. Nach 5 bis 6 Minuten öffnet man das Loch wieder, und hält das Ohr schnell darüber. Bei öfterer Wiederholung wird man gewiß Besserung fühlen.

Oder:

Man nimmt Glockenschmalz, womit die Glocken geschmiert werden, und salbe die Ohren damit.

§. 247. Die ächte Waldsalbe zu machen.

Man presse den Saft aus Sanickel, Waldmänlein, Ehrenpreis, Heilallerwelt, und Tausendguldenkraut, zerlasse hierauf weißes Harz, Unschlitt und Butter, worunter noch für einen Kreutzer Grünspan gethan werden kann, und lasse nun das Ganze kochen. Diese Salbe ist für Brand und alle Schäden gut.

§. 248. Magentinctur.

Calmus- und Enzianwurzel, von jedem anderthalb Unzen, gepulverte Fieberrinde zwei Unzen, Curassaopommeranzen, die Knospen von Tausendguldenkraut, Cordebenediktensamen, von jedem eine Unze, Eisenfeilspäne, in eine Leinwand gebunden, drei Unzen (man kann diese auch weglassen), weißen Franzwein acht Kannen. Man lasse alles drei Tage in gelinder Wärme stehen, und seihe hernach die Tinctur durch.

Diese Tinctur ist bei Schwäche des Magens und der Eingeweide ein sehr wirksames Stärkungsmittel.

§. 249. Magenstärkender Bitterwein und Bittertinctur.

Zwei Loth kleingeschnittene Enzianwurzel, eben so viel Pommeranzenschalen und ein halbes Loth langer Pfeffer werden mit zwei Pfund weissem Wein übergossen, und einige Wochen lang an einen kühlen Ort gestellt, worauf man den Bitterwein abfiltrirt. Es ist dieses ein sehr angenehmes bitteres Mittel, von dem man ein bis zwei Loth auf einmal nimmt.

Zur bittern Tinctur nimmt man vier Loth Enzianwurzel, zwei Loth Pommeranzenschalen und drei Loth geschälte Kardemomsamen. Auf diese Species gießt man zwei Pfund Branntwein und läßt sie einige Wochen in einer wohlverstopften Flasche stehen, worauf man die Tinctur abgießt. Diese Tinctur ist hitziger und reitzender als der Bitterwein, und da hier das Auflösungsmittel ein brennbarer Geist ist, so darf man sie nicht so reichlich zu sich nehmen, auch nicht mit ihrem Gebrauch so lange anhalten, als beim Bitterwein. Die Dosis ist jedesmal ein halb Loth, bis höchstens zwei Loth.

§. 250. Mittel, bei Verbrennung oder bei Brandschäden.

Man löse ein Paar gute Hände voll Kochsalz in warmen Wasser auf, und vermische guten Weinessig mit eben so viel oder weniger Wasser; man schlägt nun ungesäumt eins von diesen Mitteln, vermöge eines dicken leinenen Tuchs, fleißig lauwarm über die verbrannte Stelle, so kommt man gemeiniglich bald davon. Selten entstehen bei dieser Behandlung Blasen, und wenn sie dennoch entstünden oder vorher schon entstanden wären, so hüte man sich nur, sie durch keine große Oeffnung allzu jählings auszuleeren, wodurch oft Entzündung und Eiterung entsteht. Diejenigen Stellen, wo die Haut etwa abgegangen ist, kann man mit einem Pflästerchen oder mit Wachspapier bedecken.

Oder:

Man bestreiche die beschädigte Stelle mit Baumöl, drücke einen frisch gebrannten Zunderlappen von Leinwand darauf, und wiederhole dieses etliche Tage hinter einander. Beim Auflegen des ersten Zunders empfindet man ziemlichen Schmerzen.

Oder:

Wenn man sich mit heißem Wasser verbrannt hat, reibt man den verbrannten Theil mit Weitzen-

tzen- oder Roggenmehl etwa 10 Minuten lang; dann wickle man ihn mit Mehl ganz ein, und mache einen Verband darum. Nach einigen Stunden ist keine Spur des Branntes zu sehen.

Oder:

Man bedeckt die verbrannten Theile mit einem Stück Schweins- oder anderer Blase, die so dünn als möglich seyn muß, oder, was noch besser ist, mit dem einfachen, noch ungebrauchten Goldschlägerhäutchen, und hält dieses 24 bis 30 Stunden durch Weingeist feucht. Durch die Verdünstung desselben, entsteht eine Kälte, welche als schmerzlindernd und heilend wirkt.

Auch lebendiger Kalch mit Leinöl zu einem Pflaster gemacht, auf ein Tuch gestrichen und über den schmerzhaften Ort gelegt, bringt ebenfalls baldige Heilung.

§. 251. Mittel wider Frostschäden.

Gieße fünf bis sechs Theile Kampher-Spiritus und zwei bis drei Theile Saffran-Spiritus unter einander. Mit diesem Gemenge werden die erfrornen Theile täglich drei bis vier Mal, mittelst einer Feder, überstrichen, worauf man den Spiritus auf den überstrichenen Theilen an einem warmen Ofen oder bei einem gelinden Kohlenfeuer eintrocknen läßt.

Schon am zweiten Tage nach dem Gebrauche dieses Mittels hat das Jucken und die Frostgeschwulst sich gelegt und am dritten, spätestens am vierten Tage, sind die vom Froste beschädigten Theile getheilt, auch wenn der Frost schon mehrere Jahre vorher Statt gefunden hat.

Ist der Frostschade schon aufgebrochen, so muß nicht die Wunde, sondern nur die Frostgeschwulst bestrichen werden; sobald diese sich gelegt hat, zieht die Wunde sich zusammen und heilet von selbst. Wenn die Wunde sich zusammengezogen hat, kann sie noch mit Saffran-Spiritus, worunter aber kein Kampher-Spiritus seyn muß, bestrichen werden.

§. 252. Gute Frostsalbe.

Man bratet etwas Speck in einem Tiegel aus und sondert davon die Griefen ab. In den flüssigen Speck wird eine gute Handvoll getrocknete Schafgarbe gelegt und ein wenig Wachs und Butter dazu gethan. Dieß alles wird so scharf durchbraten, daß es etwas bräunlicht wird. Man pfropft es sodann durch Leinwand und läßt es erkalten. Nun belege man wohl die Froststellen mit einem Stück Leinwand, worauf diese Salbe gestrichen war, und lege drei Tage hindurch alle Abends frische Umschläge darüber, so werden die Frostbeulen gänzlich verschwinden.

§. 253.

§. 253. Wenn die Hände von der Kälte aufspringen.

Ein sehr gutes Mittel gegen dieses Uebel ist, daß man ungefähr einen Kaffeelöffel voll von dem wässerigen Myrrhenextrakt in einer Kaffeetasse mit heißem Wasser durch beständiges Umrühren auflöst, und mit diesem Wasser die Hände fleißig wäscht.

§. 254. Wider Ameisen-, Bienen- und Mückenstiche.

Man reibe den beschädigten Theil gut mit Baumöl ein.

§. 255. Wider den Stich der Mücken und Schnacken.

Das beste Mittel ist, daß man den Stich mit Salmiackgeist wäscht. Hat man diesen nicht gleich bei der Hand, so ist es hinlänglich, den gestochenen Theil tüchtig zu kratzen und mit frischem Wasser abzuwaschen. Etwas Theriak mit süßem Mandelöl vermischt und den Stich damit bestrichen, heilt auch bald.

Wenn man sich Hände und Gesicht einige Augenblicke mit Tabacksrauch räuchert und diesen

auch

auch alle Abende durch die Schlafkammer gehen läßt, so bleiben die Mücken weg.

§. 256. Einfaches Mittel wider den Fingerwurm.

Ein sehr einfaches, schnell wirkendes und durch die Erfahrung vieler Jahre bewährtes Mittel wider den Fingerwurm bietet der gemeine Nachtschatten (Solanum vulgare) dar.

Man quetscht die grünen Blätter desselben, bindet sie über den leidenden Theil und legt, so oft dieser Umschlag warm und nicht mehr kühlt, frische Blätter auf.

Dieses einfache Mittel lindert die Schmerzen in sehr kurzer Zeit und führt für sich allein die Heilung herbei, selbst wenn der leidende Theil schon aufgebrochen ist. Schade nur, daß man dieses Mittel nicht auch im Winter anwenden kann.

Oder:

Man nehme neapolitanische Salbe, die aus gleichen Theilen Queckſilber und venedischen Terpentin bestehet, streiche eine dicke Lage auf Leder, lege es auf den Wurm, und verbinde den Finger mit einer guten Compresse. Diesen Verband nimmt man nach 2/4 Stunden ab, und streicht frische Salbe darauf, ohne daß man nöthig hätte, das Leder oder die Compresse zu

ver-

verändern und neue zu nehmen. Die Schmerzen verlieren sich unvermerkt, und schon nach dem ersten Verbande ist die Materie des Wurms so dünne, wie helles Wasser. Man öffnet die Haut mit einer Scheere, oder sonst einem spitzigen Instrument, um der Materie Luft zu machen. Mit diesem Verband fährt man eine Woche lang fort, wo dann die Kur gewöhnlich beendigt ist.

§. 257. Eine Magenstärkung.

Man zerschneide ein Stückchen gut ausgeräucherten Schinken in ganz dünne Schneibchen, und tunke sie in Salz mit einer guten Portion nicht gar zu klein gestoßenen Pfeffers vermischt, und esse sie mit schwarzem altbackenen Brot. Wer sich dieses Frühstücks nur 6 bis 8 Wochen unausgesetzt bedient, der wird gewiß finden, daß alle anderen erkünstelte Magenstärkungen nicht dagegen in Betracht kommen, und nicht mehr nöthig haben, sich ihrer zu bedienen.

§. 258. Mittel gegen Flechten.

Man wasche fleißig den kranken Theil mit lauem Seifenwasser, und er wird in Kurzem heilen. —

§. 259. Das Zahnen der Kinder zu befördern.

Man reibe den Kindern das Zahnfleisch bisweilen mit gutem Wein. —

§. 260. Sicheres Mittel gegen die Frostbeulen.

Nach manchen fruchtlos befundenen Bemühungen, ein sicheres Mittel gegen die Frostbeulen auszufinden, kann man mit ziemlicher Zuverlässigkeit eines bekannt machen, welches in allen Fällen, wo der Schaden nur noch nicht Materie gefaßt, oder gar offen ist, die beste Wirkung gezeigt hat. Es ist solches der gemeine Salzgeist (Spiritus Salia communis). Man bestreicht die schmerzhaften, angeschwollenen und rothglänzenden Stellen damit, und zwar täglich öfterer oder seltener, nach Maßgabe des Grades, zu welchem das Uebel bereits gestiegen ist. In kurzer Zeit offenbart sich eine merkliche Besserung, und nach und nach zertheilt sich die Stockung der Säfte gänzlich.

§. 261. Mittel wider den Bienenstich.

So bald man von einer Biene gestochen worden ist, so nehme man den zurückgebliebenen

Sta-

Stachel heraus, überstreiche die Wunde mit Speichel, und reibe diesen mit der Hand auf der Wunde so lange bis sich der Ort von dem Reiben erhitzt, und man es nicht länger aushalten kann. Es entsteht nachher nicht die geringste Geschwulst, und kein weiterer Schmerz. Es leistet auch ein bloßes, jedoch ungleich stärkeres Reiben eben diese Hülfe. —

§. 262. Mittel gegen verwundete Warzen der Weiberbrüste.

Das einfachste und wirksamste Mittel sind ächte Goldblättchen, welche auf die verwundete Stelle mittelst eines Tropfen Milch geklebt werden. Wenn sich beim Säugen der Kinder etwas abräuben sollte, (welches jedoch nicht leicht der Fall ist,) so wird die Stelle mit einem neuen Stückchen Goldblatt bedeckt. In wenigen Tagen sind die schlimmsten Wunden der Warzen geheilt.

Die Goldblätter auf die Aderlaßwunden am Halse, auf die Wunden abgehauener Glieder und hartnäckige Hautgeschwüre, leisten ebenfalls gute Dienste.

§. 263. Eigenschaft der Aprikosen und Pfirsichen.

Wem seine Gesundheit lieb ist, soll nicht viel Pfirschen essen, denn sie verderben den Magen.

Trinkt

Trinkt man Wein darauf, so gehet der böse Saft durch Sehnen und Adern. Die Pfirschen- und Aprikosen-Kerne stärken Gehirn und Magen, schärfen Sinne und Gedächtniß, öffnen verstopfte Leber und Lunge. Das Gummi von diesem Baume in Wein geschmolzen und getrunken, ist gut für Blutspeien; öffnet die verstopfte Brust und Lunge, und treibt den Stein aus. Die Pfirsichen vertreiben böse Geschwülste, dienen gegen Ohrenschmerzen und gegen heisere Sprache.

§. 264. Eigenschaft der Kirschen und Amarellen.

Kirschen genossen, öffnen und machen Stuhlgänge; sie kühlen und machen Appetit, auch gutes Blut. Gummi von den Kirschbäumen in Wein geschmolzen und getrunken, vertreibt allen Husten. Kirschkerne gegessen, mindert den Stein. Oftmals kann man einen tiefen eingewurzelten Schnupfen mit einem Thee von Kirschstielen, welches ein nicht unangenehmes Getränke gibt, heilen.

§. 265. Eigenschaft der Pflaumen.

Pflaumen sind kalt und feucht; frisch gegessen, erweichen sie den Leib, und sind von einem kalten Magen nicht wohl zu verdauen, getrock-

net

net aber sind sie gesünder. Die schwarzen Pflaumen sind die beßten, denn sie purgieren und verkühlen die Galle.

§. 266. Eigenschaft des Kohls.

Kohlsaft ist gut zum verlornen Gehör, wenn er in das Ohr getröpfelt wird. Den Saft in die Nase gezogen, reinigt Haupt, Gehirn und Brust. Der Saft mit Honig aufgequellet, in die Augen gethan, kläret das Gesicht auf. Kohlsaft ist gut gegen die Kolik, dienet der Leber, Milz und Lunge. Kohlblätter auf den Kopf gelegt, machen feste Haare. Zuviel Kohl essen, macht schwere Träume, wenig Schlaf, dickes Blut, plumpe Sinnen und dunkel Gesicht. Kohl mit langem Pfeffer gegessen, macht viel Milch in den Weiberbrüsten. Die Suppe, worin der Kohl halb gar gesotten ist, mit Butter oder Oel ohne Salz eingenommen, laxirt und öffnet den Leib, macht den Husten reif, gibt eine klare Stimme; Zucker darein, so ist sie gut für die Engbrüstigkeit und Lungensucht.

§. 267. Eigenschaft der Radies oder Rettig.

Radies gegessen, bricht den Stein. Dessen Blätter gegessen, öffnen die verstopfte Leber und Milz. Vier Loth Radiessaft mit Malvasierwein eingenommen, treibt den verstopften Urin.

Es

Es ist das beste Mittel über alle Mittel zu dem Lendenstein, Gravel und Tröpfelpiß, wenn man des Morgens und Abends ein Gläschen lauwarmen weißen Wein, darin die Radiesscheiben acht Stunden lang geweichet worden, mit einem Quentchen Pulver vom Mispelstein trinket. Man kann die Scheiben vom Radies oder Rettig trocknen und pulverisiren, um solches in den Wein zu thun, und also jederzeit zum Gebrauche bei der Hand haben.

§. 268. Eigenschaft des Meerrettig.

Er macht Appetit, vertreibt den Schaarbock und reinigt das Blut.

§. 269. Eigenschaft der Alantwurzel.

Alantwurzel 24 Stunden in Wein geweichet, ist gut für den Magen, für Schmerzen in der Seite und vor Kolik. Die Wurzel zu Pulver gemacht und des Morgens, Mittags und Abends mit Honig eingenommen, ist gut für den Husten, löset den Schleim, dienet gegen einen schwerem Athem und beängstete Brust. Alantwurzel reinigt Nieren und Blase; erwärmet den erkälteten Magen, treibt viele böse Feuchtigkeit durch den Urin aus, bricht die Winde, ist auch gut für Lendenschmerzen, und dienet den lahmen Gliedern. Den Alantsaft, mit Zucker eingenom-

genommen, treibt den Schleim und Feuchtigkeit der Galle durch den Stuhlgang aus, stärket das Gefühl und heilet innerliche Brüche.

§. 270. Eigenschaft der Mandeln.

Bittere Mandeln sind gesünder als süße, sie reinigen die Brust von zähem Schleime und großer Feuchtigkeit, vertreiben auch die Geschwulst von der Miltz. Bittere Mandelmilch ist gut für die Gicht und Lendenschmerzen. Mandelöl gegen das Seitenstechen und vor die Vollblütigen, wenn ihnen zuvor eine Ader geöffnet wird. Süße Mandeln gegessen, treibt den Urin und befördert den Schlaf.

§. 271. Eigenschaft der Zwiebeln.

Den Saft von Zwiebeln in die Nase gezogen, reinigt das Gehirn und ziehet vielen zähen Schleim aus dem Kopfe. Der Saft in die Ohren gethan, vertreibet das Sausen und Singen darin. Mit Essig in die Nase gethan, stillet das Bluten derselben. Er macht das Haar wachsend und reinigt die Ohren, so vom Eiter fließen. Zwiebeln erwecken Appetit und erweichen den Unterleib. Zwiebeln mit Salz auf die Warzen und Leichdornen gelegt, treiben solche mit der Wurzel aus. Zwiebeln des Morgens

mit

mit Salz und Brod gegessen, ist Bauern-Theriak, und gut vor die böse Luft. Zwiebel gebraten und gegessen, ist gut vor geängstete Brust und macht Auswurf; reinigt den Magen und stillt Magenschmerzen, erweichet den Leib und treibt den Urin. Zwiebeln in Stücken geschnitten, eine Nacht in Wasser geweicht, hernach den Kindern zu trinken gegeben, vertreibt die Würmer bei denselben. Die äußerste Schaale gebrannt, oder in heißer Asche gebraten und mit ein wenig Rosenöl in das Ohr getröpfelt, stillet den Kopfschmerz. Den Kern aus der Zwiebel gethan, und wieder mit Theriak gefüllt, oder mit Mithridat und Zitronensaft, die Zwiebel wieder zusammengelegt und sie so in heißer Asche gebraten, dann den Saft ausgepreßt, und denen zu trinken gegeben, welchen die Pest ankommt, sie alsdann mit warmen Betten zugedeckt, damit sie recht schwitzen. Schwitzen sie darauf, so ist kein besseres Mittel für die Pest, als dieses.

§. 272. Eigenschaft des Knoblauchs.

Knoblauch mit frischer Butter den Kindern zu essen gegeben, oder ein Pflaster von Knoblauch auf den Nabel gelegt, tödtet die Würmer im Leibe. Knoblauch nüchtern gegessen, ist so gut als Theriak. Knoblauch in Branntwein gelegt und getrunken,

stillt die Schmerzen in den Eingeweiden. Die vom Stein geplagt sind, und ihr Wasser nicht ohne Schmerzen lassen können, finden grosse Linderung durch den Gebrauch des Knoblauchs. Knoblauch alle Morgen, im Anfange des Maimonats mit Maibutter gegessen, soll den Menschen das ganze Jahr hindurch bei guter Disposition und Gesundheit erhalten. Knoblauch auf Obstbäume gehangen, vertreibt die Vögel, die das Obst fressen wollen. Viel oder zu oft Knoblauch essen macht Kopfschmerz und unreines Blut. Es ist auch den Augen schädlich. —

§. 275. Eigenschaft der Rüben.

Rüben gegessen, sind leicht zu verdauen, sie brechen die Winde, nähren gut, und machen einen guten Magen. Die jungen Rübensprossen mit Brühe von Hammelfleisch gekocht und genossen, treiben den Urin, wie auch den Stein und Sand. Das Kraut von Rüben gekocht und darin gebadet, dienet sehr gut für sichtige dicke Beine und für die Gicht.

Den Saft von weissen Rüben in die Nase gezogen, ziehet viel zähen Schleim und Feuchtigkeit aus dem Kopfe und reinigt das Gehirn. Suppen davon öffnen und machen leichte Stuhlgänge. Gesotten und mit Knoblauch gegessen, tödtet die Würmer im Leibe. In Wein gelegt,

macht

macht denselben in 3 Stunden zu Essig. Den Saft davon in die Nase gezogen, stillet das Sausen in den Ohren, und in die Ohren gelegt, stillet die Ohrenschmerzen. Den Saft mit Honig in die Nase gezogen, stillet den Kopfschmerz; den Saft getrunken, treibet den Urin und die Gelbsucht aus, purgirt den Magen und macht Stuhlgänge. Den Saft auf den Kopf geschmiert, tödtet Läuse und Nüsse; in die Zähne gethan, stillet er die Zahnschmerzen. Weiße Rübenblätter gesotten und aufgelegt, wenn man sich verbrannt hat, dienen sehr gut. Asche von weißen Rüben mit Honig auf den Kopf geschmieret, läßt kein Haar ausfallen. Wasser, worin die weißen Rüben gesotten, stillet das Zucken und ist vor die Blasen an den Füßen gut. Weiße Rüben gekauet und auf den kahlen Kopf gelegt, macht das Haar wachsend. Weiße Rübenwurzeln in den After gesteckt, macht Oeffnung und Stuhlgang.

§. 274. Eigenschaft der Zuckerwurzel.

Sie stärkt den Magen, macht Appetit, stopfet den Durchlauf und treibet den Urin.

§. 275. Eigenschaft der Cichorie.

Der Blättersaft davon stillet den Kopfschmerz; mit nassen Tüchern aufgelegt, macht er weiche

Brüste hart. Ein Gekochtes von Cichorie ist gut für erhitzte Leber, für die Gelbsucht und den Magen.

§. 276. Eigenschaft des Petersilie.

Speisen mit Petersilie gekocht oder gestopft, ist gut für die Kolik und Lendenschmerzen. Saft von Petersilie mit etwas Essig und Salz eingenommen, dienet den gebärenden Weibern sehr wohl, und fördert ihre Gebärung. Petersilie gekaut und gegessen, macht guten Athem. Die Petersilienblätter gestoßen und mit etwas Krumen von weißem Brode aufgelegt, heilen den Schorf auf dem Kopfe, schwürende Brüste und vertrocknet den Sug der Brüste.

§. 277. Eigenschaft der Stachelbeeren.

Sie machen Appetit und stärken den Magen, sie sind gut in cholerischen Seuchen zu essen. Sie verstopfen den Bauch- und Durchlauf.

§. 278. Eigenschaft der Brombeeren.

Sie sind gut zu essen vor des Magens Aufbrechen; die Blätter oder jungen Sprossen in Wein oder Wasser gesotten und getrunken, stopfen den Durchlauf mählig. Die Wurzel gepul-

vert

vert und mit Wein eingenommen, bricht den Lendenstein; die Blätter in Wein gesotten und den Mund damit gewaschen, reinigen den faulen Mund und machen lose Zähne feste; damit gegurgelt ist gut für den Hals und die Geschwulst in der Kehle.

§. 279. Eigenschaft der Wollenkraut; Königskerz.

Den Saft von Wollenkraut auf die Warzen gelegt, vertreibt es selbige. Eine Stunde zuvor, ehe das Fieber kommt, den Saft eingenommen, vertreibt das Fieber, wenn es dreimal nach einander gethan wird.

§. 280. Eigenschaft des Honigs.

Alte und kalte Leute werden durch den Genuß des Honigs genähret und gestärket; er erwärmt den Magen, treibt den Urin, ist subtil und durchdringend. Leute aber von hitziger Natur bekommen durch den Genuß des Honigs viel Galle. Honig zu rechter Zeit und mäßig gebraucht, ist gut für enge Brust und kurzen Athem. Dem schwelmenden machtlosen und von Complexion schwachen Leuten, ist der Honig eine Stärkung und Erfrischung. Honig widersteht dem Gift, reinigt die Wunden, und zieht das Gift aus.

§. 281. Eigenschaft des Spargels.

Spargel gesotten und gegessen, gibt den Siechen und Kranken Kraft. Vor dem Essen genossen, treibet er den Urin und öffnet verstopfte Leber und Nieren. Die Wurzel auf den schwürenden Zahn gelegt, macht, daß er ausfällt. Eine Decoction von Spargel oftmals getrunken, bricht den Stein, treibt den Sand und macht das Angesicht heiter und schön, wenn man solches damit wäscht.

§. 282. Eigenschaft der Erdbeeren.

Mit Wein in der heißen Sommerszeit gegessen, erquicken sie, und reinigen das Blut. Sie sind gut für die Leber und Gelbsucht. Es ist nöthig, daß man die Erdbeeren, die aus den Hölzern kommen, zuerst wäscht, ehe man sie genießt; denn je schöner sie sind, je lieber sich die Eidexen und andere giftige Thiere dabei aufhalten, und selbige befressen, weil sie ihnen wohl schmecken.

§. 283. Eigenschaft des Ehrenpreißes.

Dieses Kraut in Wein gesotten, mit einem Quentchen venetianischem Theriak eingenommen, und sich warm darauf zugedeckt, ist gut für die Pest, wenn man stark darauf schwitzet. Das da-

von

von destillirte Wasser getrunken, reinigt das Blut, ist gut für die Schwindsucht und enge Brust.

§. 284. Eigenschaft des Wermuthöls.

Es ist stärkend, erwärmt, und macht alle verkältete Glieder kräftig, bringt auch den verlornen Appetit wieder. Es öffnet inwendige Verstopfung, so von der Kälte entstanden, tödtet die Bauchwürmer, wenn man es den Kindern um den Nabel schmiert, und ist außer aller Gefahr zu gebrauchen, besser als Wurmkraut.

IV.

Hausmittel.

§. 285. Räucherwasser.

Dieses Räucherwasser, das zu einem Stellvertreter des Räucherpulvers, so wie der Räucherkerzen, bestimmt ist, wird auf folgende Weise zubereitet:

2 Pfund Citronenmelisse,
1 — Kalmuswurzel,
2 — Lavendelblüthen,
16 Loth Rosmarinkraut,
2 — Majoran,
2 — Pfeffermünze,
16 — Gewürznelken,
2 — Zimmetkassie,

alles im trocknen Zustande, werden zum gröblichen Pulver zerschnitten und zerstoßen, und

das

das Pulver. hierauf mit 8 Pfund starken Weingeist (Vorsprung) und 18 Pfund Wasser, in einer kupfernen Blase oder in einem gläsernen Kolben mit Helm der Destillation unterworfen, und davon 20 Pfund Flüßigkeit übergezogen, welches Fluidum in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt wird.

Soll dieses Wasser gebraucht werden, so wird allemal etwas davon mittelst einer Bürste auf den Fußboden des Zimmers oder auf andere Gegenstände im Zimmer gesprengt; oder man läßt etwas von selbigem, von Zeit zu Zeit, besonders im Winter, in einem flachen irdenen Geräthe, in der Nähe eines geheitzten Ofens hinstellen, wobei solches seinen Wohlgeruch ausdünstet.

Dieses Räucherwasser leistet alles, was man davon erwarten kann, ohne wie die andern Räuchermittel, die Mobilien, die Gardinen ꝛc. ꝛc. zu verderben und schmutzig zu machen.

§. 286. Mittel wider Hühneraugen und Leichtdornen.

Das einfachste und wirksamste Mittel ist sogenanntes weißes Pech. Man bestreicht ein dünnes Leder so groß, daß das ganze Hühnerauge damit bedeckt wird. Nach einem genommenen Fußbade, durch welches die Oberfläche des Leichtdornes

dornes erweicht wurde, schabt man mit einem Federmesser alles davon ab, was sich ohne Schmerzen abschaben läßt. Alsdann legt man das Pflaster über Kohlen oder an einem Licht erwärmt, darauf, bindet etwas feine Leinwand darüber, und läßt es liegen, bis es sich von selbst ablöst. Darauf schabt man wieder das, was sich abschaben läßt, weg, und legt ein neues Pflaster auf.

Wenn man dieses einige Mal gethan hat, so vergeht endlich die ganze Wurzel des Leichtdorns, ohne alle Empfindung, und man wird ganz davon befreit.

Oder:

Man legt ein Stückchen weißes Pergament 24 Stunden in den schärfsten Weinessig, hernach bindet man etwas größeres Pergament auf den Fuß über das Hühnerauge, schneidet vorher in letztern ein rundes Loch, welches so groß seyn muß, als das Hühnerauge ist, und legt es so gut auf, daß das Loch genau auf das Hühnerauge zu liegen komme; auf dasselbe legt man nun das in Essig geweichte Pergament und binnen Kurzem wird sich die Wurzel herausheben. Die Oeffnung wird dann wie eine andere ähnliche Wunde geheilt.

§. 287. Mittel wider die Warzen.

Man nimmt ein Stückchen Rind- oder Schaffleisch, in welchem weder Adern noch Sehnen sichtbar sind, und reibt damit die Warzen so lange, bis das Fleisch eine ganz andere Farbe annimmt und schwärzlich wird.

Oder:

Man nehme Spiritus nitri fumans, und bestreiche die Warzen (oder auch Hühneraugen) damit, nachdem sie vor dem jedesmaligen Bestreichen ein wenig beschnitten worden waren. Man fahre damit so lange fort, bis sie völlig vertrieben sind. Man hüte sich aber ja, etwas daneben auf das gesunde Fleisch zu bringen, weil es sehr schmerzt und frißt. —

Oder:

Auch das Reiben mit frischen Eicheln oder Salz, oder mit dem warmen ausgeschnittenen noch blutigen Stiche von einem eben geschlachteten Schweine, wovon die Würzeln sehr bald vertrocknen, wird sehr gerühmt.

Oder:

Man bestreiche die Warzen täglich ein paarmal mit Bierhefen, und lasse sie darauf trocknen. In wenigen Tagen werden sie verschwinden, und keine wieder an ihre Stelle kommen.

Oder:

Oder:

Man löset eine Unze Galbangummi in Essig auf, und dampft die Auflösung bis zur gehörigen Dicke ab, thut eine halbe Unze Schiffpech oder Theer, zwei Drachmen einfaches Diechelpflaster, zuletzt einen Scrupel fein pulverisirten Grünspan, und eben so viel pulverisirten Salmiak hinzu, und macht ein Pflaster daraus.

Die Warzen werden vorher tüchtig mit nasser Seife gerieben und abgetrocknet, ehe man das Pflaster auflegt. Bei den Hühneraugen nimmt man vorher ein laues Fußbad, trocknet sie dann ab, und legt alle zwölf Stunden das Pflaster auf; in drei bis vier Tagen kann man das Hühnerauge mit den Fingernägeln bis auf die Wurzel ausziehen.

§. 288. Ein trefflicher Ueberschlag wenn man sich gebrannt hat.

Man mache lebendigen Kalch mit Leinöl zu einem Pflaster, streiche es auf ein Tuch, und lege es über den schmerzhaften Ort.

§. 289. Wider die Krätze.

Man nehme eine schwarze Schnecke, brate sie, und schmiere sich mit deren Saft, so wird das Uebel schnell weichen.

§. 290. Hülfsmittel, wenn etwas ins Auge gefallen ist.

Man kann das, was ins Auge gefallen ist, nicht besser herausbringen, als wenn man zwei bis drei kleine Krebssteine so, daß die hohle Seite das Auge berühre, ins Auge legt, dieses zumacht und hin und her wendet, wo sich dann das Unreine an die Krebssteine anhängt, so daß man es mit diesen wieder herausnehmen kann.

Wenn man Schorleysamen ins Auge thut und daselbst herumtreibt, so geschieht dieselbe Wirkung.

§. 291. Mittel, sich gegen einen Rausch zu verwahren.

Wenn man vorher weiß, daß man viele hitzige Getränke trinken wird, so muß man vorher häufig dünne Habergrützsuppe genießen und ein paarmal sechszig Tropfen versüßten Salpetergeist oder wässerigten Salmiakgeist darin nehmen.

§. 292. Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen.

Man lasse etwas süßes Mandelöl mit ein paar Tropfen Myrrhenessenz ins Ohr laufen:

dadurch wird das Insekt entweder getödtet, oder doch der Reitz gehoben, den selbiges verursacht.

§. 293. Den Husten zu vertreiben.

Unter allen Mundkuchen und Teigen, die man bei einem katarrhalischen Husten im Munde zu führen pflegt, gibt nichts bessere Erleichterung, als der Saft des Süßholzes, welchen Jeder unter dem Namen Lakrizensaft kennt. Man muß ihn nur in hinreichender Menge nehmen, etwa des Tages drei Loth und darüber.

Der Althäenteig, oder die sogenannte weiße Reglise, die man in den Apotheken findet, ist ebenfalls ein angenehmes linderndes Mittel, wenn man ihn im Munde nach und nach schmelzen läßt und dann hinunterschluckt.

§. 294. Das Haar wachsen zu machen.

Man brate Hundszungenkraut in Schweinsschmalze, drücke es durch Leinwand, mische von dieser Masse 4 Loth Honigöl, und reibe mit dieser Salbe die Stelle täglich ein, so werden die Haare in einigen Wochen wachsen.

§. 295. Haare auf die Haut hervorzubringen wo man es wünscht.

Man nehme Hundsmilch, bestreiche den Ort damit wo Haare kommen sollen, und in Kurzem werden welche wachsen.

§. 296. Zu erfahren, ob ein frisch gefallener Schnee liegen bleiben werde.

Wenn Schnee gefallen ist, und man will auf Schlitten, ohne Furcht, der Schnee möchte zergehen, verreisen, so pflegen die Reisenden mit einem festgedrückten Schneeballen die Probe an einem Lichte zu machen. Verzehrt sich der Ballen ohne abzutropfen, so kann man rechnen, der Schnee bleibe liegen. Um diese Probe zu bestättigen, nahm jemand eine mäßige Schüssel, die mit dem Schnee, nachdem derselbe schon 5 Wochen gelegen hatte, gefüllt wurde. Diese irdene Schüssel setzte man unter den geheitzten Stubenofen, und es dauerte lange, ehe der Schnee zerschmolz. Als der Schnee weg war, blieben nur geringe Spuren von Nässe, und nicht einmal ein Tropfen zurück in der Schüssel.

§. 297. Wider die Zahnschmerzen.

Zahnschmerzen, von welcher Ursache sie auch herrühren, selbst von hohlen Zähnen, besonders

aber

aber die, welche von Erkältung und von Flüssen herkommen, lassen sich in den meisten Fällen dadurch vertreiben, daß man Cajaputöl auf Baumwolle tröpfelt, und diese in den hohlen Zahn oder an den Zahn legt.

Oder:

Man nehme Knoblauch in lauwarmen Essig, und behalte ihn einige Minuten lang im Munde, dieß öfters wiederholt, so wird ohnfehlbar der Schmerzen weichen.

§. 298. Mittel wider den Stich einer Spinne.

Man nimmt Fliegen, bricht oder zerknirscht sie, und bindet sie auf den Stich, so ziehen sie das Gift aus.

Auch Scorpionöl mit einem Tüchlein übergeschlagen, ist sehr gut dafür.

§. 299. Leichte Art, die Zimmer von Fliegen zu reinigen.

Man werfe trockne Kürbisblätter auf Kohlen, um die Stube mit einem starken Dampfe anzufüllen. Macht man dann die Fenster zu, so sterben die Fliegen alle; läßt man aber die

Fen-

Fenster offen, so ziehen sie alle heraus, als wenn sie gejagt würden.

§. 300. Der berühmte Pest-Essig.

Man nimmt Rauten- und Silberglätte, Krausemünze, Wermuth und Lavendel von jedem eine Handvoll, gießt zwei Maß guten weißen Weinessig darauf, setzt es in einem wohlbedeckten Topfe vier Tage lang auf eine warme Stelle, seihet hernach den Essig durch und füllt ihn auf Flaschen, die wohl verstopft werden müssen. In jede Flasche, die ein halbes Maß oder ein Pfund des Essigs hält, thut man ein halbes Loth Campher.

Man spült mit diesem Essig den Mund aus, riecht davon, wäscht sich die Schläfe und Hände damit, besprengt die Zimmer, die Wäsche und die Betten damit, führt einen damit angefeuchteten Schwamm im Munde, oder nimmt etwas davon auf Zucker getröpfelt, wenn man an gefährliche Orte gehen, oder sich bei ansteckenden Kranken, welche die Pest, Fleckfieber, Frieseln, oder andere Faulfieber, stinkende Pocken, oder andere Geschwüre, die Ruhr ꝛc. haben, aufhalten muß.

§. 301. Zuverlässiges Mittel gegen die Wanzen.

Das leichteste und wirksamste Mittel ist: Aniesöl, auch Baumöl an die Bettwände und Bettstellen zu streichen, wodurch die Wanzen schnell, und noch ehe der Geruch verzieht, vertrieben werden.

Eine Abkochung der Lerchenbaum-Blätter ist gleichfalls ein treffliches, und wohl das allersicherste Mittel zur Tilgung der Wanzen.

Auch einige Hände voll zerquetschte Herbstzeitlosen in die Fugen und Gegenden gerieben, wo sie sich aufhalten, vertreiben das Ungeziefer.

§. 302. Noch einige Mittel zur sichern Vertreibung der Wanzen.

1) Den Wanzen ist der Geruch von verschiedenen Gegenständen so zuwider, daß sie schon davon weichen, ohne daß man sich anderer tödtender Mittel bedient. So können sie den Geruch des Ellernholzes gar nicht vertragen. Man legt daher frisch geschabtes Ellernholz in die Betten, und räuchert mit den Blättern dieses Baumes, so werden sich die Wanzen unfehlbar verziehen. Wenn man Bettstellen von diesem Holze hat, so wird nie eine Wanze darin nisten.

Ueberhaupt kommt es viel darauf an, von welchem Holze die Bettstellen gemacht sind. Das schlechte Tannen- oder Kienenholz ist hiezu am untauglichsten, denn dieses Holz hat gewöhnlich Löcher, auch sind die Bettstellen gewöhnlich schlecht bearbeitet, die Fugen schließen nicht dicht genug, und die Wanzen erhalten dort einen begünstigenden Aufenthalt.

2) Der Schwefeldampf ist den Wanzen unerträglich, man werfe daher eine hinlängliche Menge auf Kohlen, und verschließe Thüren und Fenster 24 Stunden lange: doch darf kein Mensch dabei im Zimmer bleiben.

3) Man nehme ein kleines Tuch, tauche solches in Kampherspiritus, und hänge es an die Ecke eines Bettes, in welchen sich Wanzen befinden. Nach Verlauf einer Nacht, oder auch in noch kürzerer Zeit werden sie weichen. Will man ein Bett davon ganz säubern, so lasse man den Kampherspiritus zwischen alle Fugen laufen, so tödtet man die Eier und die Mütter im Holze. Um der Sache noch geschwinder ein Ende zu machen, und sich auf lange Zeit vor dem Wiederkommen der Feinde zu sichern, kann man, nachdem der Kampher auf solche Art eingegossen worden ist, mit

einem brennenden Lichte nachfahren. Der Spiritus wird sich alsobald entzünden, und weil er in alle Fugen eindringt, so folgt die kleine Flamme dahin nach, und verbrennt die Brut aus dem Grunde. Auf diese Art kann ein Zimmer, in welchem die Wanzen alle Fugen innen halten, in wenig Stunden gereinigt werden.

4) Man nimmt 4 Maß scharfen Essig, ½ Pfund Taback, und ¼ Pfd. Pottasche in einem Topf zusammen, decke denselben wohl zu, und lasse ihn eine halbe Stunde gut kochen. Dann drückt man den Taback aus, gibt 6 Loth Kampherspiritus und 6 Loth Seifenwasser dazu, und bestreicht damit die Wände und Mobilien.

5) Wenn die Wanzen in den Wänden sitzen, so muß man zuerst alle Ritzen verschmieren. Hierauf nimmt man Kalk, der zu einem Teig gelöscht ist, verdünnt ihn mit Vitriolwasser, und überstreichet die Wände damit. Dieß widersteht den Wanzen, und gibt zugleich eine nicht unangenehme gelblichte Farbe, welche man nach Belieben noch übermalen kann.

6) Man schlage im Februar die Bettstellen auseinander, wasche besonders die Fugen mit Weingeist, und beschmiere alle Löcher und Spalten mit einem Gemenge von guter

ter weißer Seife; Grünspan und extra guten Rauchtaback.

7) Man nehme recht starke Seifensiederlauge, mache sie heiß, waschet damit so heiß es seyn kann die auseinandergeschlagenen Bettstellen, so wie alles übrige Holzwerk, wo sich Wanzen aufhalten. Wenn alles trocken ist, so läßt man Leim, welcher aber nicht kochen darf, zergehen, und mischet recht starken Weinessig darunter. Wenn beides warm ist, so werden damit alle Fugen und Ritzen des Holzwerks bestrichen, dieses tödtet die alten sammt der jungen Brut. Das, welches der Tod verschont, kann durch den Leim nicht mehr heraus, und die andern können von außen nicht mehr hinein.

8) Man nehme ungefähr um 9 Kreutzer Fischthran, für 2 Kr. ungelöschten Kalk, welches beides man wohl untereinander rühren muß. Damit bestreicht man alles, wo sich Wanzen aufhalten. Dieses wiederholt man um den sechsten Tag, und so wird sich in Kurzem keine Wanze mehr sehen lassen, weil dadurch nicht nur die Wanzen, sondern auch die Eier getödtet werden.

V.

Aufrichtige Anweisung zum Destilliren Breslauer, Danziger und anderer Liköre, Rosolis und Aquavite.

§. 303. Breslauer Abbee-Elexir.

Man nimmt ein Pfund 16 Loth Zitronenschalen, 6 Loth Muskatennüsse, und 6 Loth Nelken. Nachdem das weiße Mark der Zitronenschalen rein herausgeschält, die Schalen klein geschnitten und die Gewürze gestampft worden sind, gieße man so viel Spiritus (zum einfachen blos Kornbranntwein) darauf, daß die Ingredienzien bedeckt werden, und lasse die Masse 3 bis 4 Wochen weichen. Dann thue man so viel Spiritus hinzu, daß es in Summa 30 Quart werden, und destillire dies auf der Blase so lange, als es die Lichtprobe noch aushält. Soll-

te

te die Blase nicht voll geworden seyn, so fülle man sie mit Wasser an, auch werfe man eine Quantität stark mit Salz eingeriebener grober Brodrinde hinein. Nun koche man den Zucker nach der weiter hinten beschriebenen Weise, versüße und stelle den nunmehr fertigen Likör, welcher seine Farbe vom Zucker erhält.

§. 304. Breslauer Aland.

Man nimmt ein Pfund 16 Loth Alandwurzel, 12 Loth Anies, und zwei Hände voll Fliederblüthen. Nachdem alles klein geschnitten und gestampft, werden auch diese Ingredienzien 3 Wochen in Spiritus geweicht, dann mit 30 Quart Spiritus, inclusive der geweichten Masse, abgezogen, vorschriftsmäßig gesüßt, und mit gebranntem Zucker goldgelb gefärbt.

§. 305. Breslauer Angelika (stärkste Art.)

Man nimmt 1½ Pfund Angelika, 9 Quent. weißen Zimmt, und 1½ Quentchen Lavendelblüthen, in 8 Quart Spiritus 3 Wochen lang geweicht, mit 30 Quart Spiritus abgezogen, gesüßt und gestellt.

§. 306. Danziger Angelika.

$\frac{3}{4}$ Pfund schwarze Pimpinellwurzel, $\frac{1}{2}$ Pfund Alandwurzel, mit 20 Quart Spiritus abgezogen und ganz behandelt, wie die vorhergehende Sorte.

§. 307. Breslauer Anis.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Anies, diese klein gestampft, 3 Wochen geweicht, mit 30 Quart Spiritus von der Blase laufen lassen, versüßt und gestellt.

§. 308. Danziger doppelter Anis.

Man weiche je 2 und 2 Pfund reinen Anis 3 Wochen lang in Spiritus ein. Auf die erstern 2 Pfunde gieße man 24 Quart Spiritus und lasse es von der Blase laufen, bis es die Probe mit dem Lichte nicht mehr hält. Jetzt thue man die andern beiden geweichten Pfunde Anis hinzu, bringe alles noch einmal auf die Blase, fülle den leeren Raum mit Wasser aus, werfe eine stark gesalzene grobe Brodrinde hinzu, und ziehe dergestalt noch einmal ab. Zuletzt koche man den erforderlichen Zucker in 24 Quart Brunnenwasser, und gieße diese Masse heiß hinzu, stelle, und der Rosolis wird delikat seyn.

§. 309. Breslauer Sternanis.

Man nimmt 2 Pfund Badian, und 8 Loth Anis, klein gestampft, 3 Wochen geweicht und mit 40 Quart Spiritus abgezogen, versüßt und gestellt.

§. 310. Bittere Tropfen oder Lübbensche Magenessenz.

Man nimmt 5 Hände voll Wermuth, dann Tausendgüldenkraut, Kardebenediktenkraut, Lachenknoblauch, Wasserekle, von jedem 5 Hände voll, ferner 6 Loth von Enzianwurzel, Fieberrinde und Angelika, 5 Loth Pommeranzenschale, und 4 Loth Zitronenschale.

Dieß gehackt und zerstoßen in 10 bis 11 Qu. Spiritus geweicht, 3 Wochen digeriren lassen, durchgeseiht und 20 Quart Spiritus zugegossen, gut unter einander geschüttelt und bis zu einer Lieblichkeit gesüßt.

§. 311. Churfürstlicher Leibtrank. (Danziger Art.)

Man nimmt Rosmarin, Kardebenedikten, Melissen, Levandelblüthe, Tausendgüldenkraut, Rosenblätter, Majoran, Hirschzunge, und römische Kamillen von jedem 8 Loth; dann Nel-

ken, Zimmt, Muskatennüsse, Wacholderbeeren, Anies, Violenwurzel, Süßholz, Paradieskörner, Lorbeeren, von jedem 4 Loth, Muskatenblüthe und Angelika, von jedem ein Loth; Engelsüß, 5 Loth, Zitronenschale und Galgant, von jedem 8 Loth. Krausemünze, Wohlgemuth und Sassafraß, von jedem ½ Hand voll.

Diese sämmtlichen Species klein geschnitten, zerhackt und zerstampft, 4 Wochen lang in Spiritus weichen lassen, dann mit 40 Quart Spiritus destillirt, gesüßt, gestellt und gelb gefärbt.

§. 312. Chokolade. (Breslauer ächter Likör.)

Ein Pfund ganz klein gestoßene Chokolade wird in zweimal abgezogenem Spiritus 4 Wochen lang geweicht und dann mit abgekochtem Zuckerwasser wie gewöhnlich gestellt und filtrirt. Vor dem Filtriren kann man noch einer Erbse groß Muskus und Ambra hinzuthun. Dieser Likör behält seine eigne Farbe.

Manchem Manne und mancher Frau wird diese Stimulanz zur Erfüllung gegenseitiger Wünsche, angenehme Wirkung, ohne Nachtheil ihrer Gesundheit gewähren.

§. 313. Kaffe.

Man nimmt ein Pfund Kaffe, und ½ Pfund Kakaobohnen; jedes wird separat, aber nicht zu stark gebrannt, dann gröblich klein gestoßen und in 10 Quart zweimal abgezogenen Spiritus 3 bis 4 Wochen geweicht. Darauf 10 Pfund Zucker mit 7 Quart Wasser bis auf 12 Quart eingekocht, warm dazu gegossen, durchfiltrirt und gestellt: so erhält man einen schönen Likör in eigner Farbe.

Anstatt der Kakaobohnen nehmen manche eben so viele ordin. Saubohnen und verfahren damit ganz wie mit dem Kakao. Es verändert wenig den Geschmack.

§. 314. Danziger Cardebenediktken.

Cardebenediktenkraut 15 gute Hände voll recht klein gehackt und in 50 bis 60 Quart zweimal abgezogenen Spiritus 3 bis 4 Wochen weichen lassen; alsdann mit Zucker versüßt, gestellt und filtrirt. Behält seine Farbe.

§. 315. Danziger Fenchel.

Ein Pfund Fenchel, ½ Pf. Anies, ½ Pf. Kümmel, 1 Loth Lavendelblüthe. Ganz klein gestoßen, 3 Wochen in Spiritus geweicht, mit 30 Quart

Spiritus abgezogen, versüßt und gestellt. Bleibt in eigner Farbe.

§. 316. Breslauer gemengter Fenchel.

Fenchel-Aquavit 12 Quart, Anies-, Karbe-, Zitronen- und Aland-Aquavit, von jeder Sorte 1½ Quart; gemengt und versüßt wie vorhin; dann roth gefärbt.

§. 317. Franzbranntwein.

Man nehme, wo Gelegenheit dazu vorhanden ist, die Trebern von Wein und Most in das Meischfaß und bringe sie, wie beim Brennen des Kornbranntweins, durch Schroth und Hefen in Gährung, brenne dann diese Masse, wie die des Korns, lasse den Ablauf noch einmal übergehen, so wird man einen guten weißen Franzbranntwein haben, den man nach Belieben mit Zuckerkant, oder dadurch eine goldgelbe Farbe gibt, daß man ein Quart guten Malagga darunter gießt.

Auch hier muß man nur so lange ablaufen lassen, als es noch die Probe mit dem Lichte hält.

Sollte der Meisch nicht gut in Gährung kommen wollen, so schütte man das Weitzen- oder Roggen-Schroth nebst der Hefen gleich zu den

Tre-

Trebern und rühre dieß alles recht gut untereinander, so wird es sehr bald in Gährung gehen.

Wenn man nun wenig Trebern, z. E. anstatt eines Scheffels nur ein Viertel nimmt, und mit dem Schroth und dem Hefen, wie es oben gesagt, verfährt: so wird die Gahre noch schneller erfolgen.

§. 318. Danziger Himbeer-Rosolis.

Ein halber Scheffel guter und saftiger Himbeeren wird in 30 Quart Spiritus 8 bis 14 Tage lang geweicht, dann abgegossen und der in den Hülsen noch zurückbleibende Saft ausgepreßt und hinzugethan. Hierauf wird diese Masse versüßt und gestellt und der Rosolis ist an Geschmack und Farbe den Himbeeren völlig gleich. In das Faß, worin er gefüllt wird, hänge man ein leinenes Beutelchen mit 8 Loth Nelken und 4 Loth Zimmt, beides gröblich gestoßen, welches den Geschmack um ein merkliches verbessert.

§. 319. Breslauer Kalmus.

Kalmuswurzel 1 ½ Pfund, — Anies 9 Loth. Fein gehackt, in 30 Quart 3 Wochen geweicht, auf die Blase gebracht, abgezogen, versüßt und gestellt. Bleibt in einer Farbe.

§. 320. Breslauer Kräutermagen.

Zitronenschale und Pommeranzenschale, von jedem 5 Loth. Karbe 3 Loth, Rhabarberwurzel, 1½ Loth, Angelika 1 Loth, Anies 16 Loth, Wacholderbeeren 5 Loth, Kalmus 2 Loth, Lorbeeren 3 Loth, Koriander 2 Loth; Englisch Gewürz und weißen Ingwer, von jedem 1½ Loth, Kardemumme, Kubeben, Galgant, weißen Zimmt und Violenwurzel, von jedem 1 Loth. Majoran, Eisenkraut und Pfefferkraut, von jedem eine Hand voll.

Krausemünze, römische Kamillen, Edelbeerkraut, Lungenkraut, Wasserklee, Lachenknoblauch, Quändel, Flieder oder Hollunderblüthe, und endlich Rosmarin, von jedem eine halbe Hand voll.

Alle Species ganz klein geschnitten und gestoßen, 3 Wochen in Spiritus geweicht, dann mit 40 Quart Spiritus ganz rein ablaufen lassen, verhältnißmäßig versüßt, gestellt und roth gefärbt.

Dieser vortreffliche Kräutermagen, ist so wohl seiner Lieblichkeit, als vorzüglich auch seiner Magenstärkenden Kräfte wegen, allgemein beliebt und gesucht.

§. 321. Doppelt Pommeranzen.

Pommeranzenschale 2½ Pfund, Pommeranzenblüthe, 2 Loth.

Nachdem die Schalen von dem weißen Inwendigen gereinigt, und recht fein gehackt sind, weiche man alles in Spiritus 3 bis 4 Wochen lang, lasse es dann mit 40 Quart Spiritus, incl. der geweichten Masse, von der Blase laufen, versüße und stelle es wie gewöhnlich, und lasse es in eigner Farbe oder färbe es roth.

§. 322. Breslauer rothe Ratafia.

Himbeeren, Johannisbeeren eben so viel, schwarze, saure Kirschen zweimal so viel. Ausgepreßt, den Saft in zwei gleiche Theile getheilt; die Hülsen und Steine klein gestoßen, dieß und die Hälfte alles Saftes mit eben so vielen Spiritus, als es Saft ist, abgezogen; dann die andere Hälfte Saft mit eben so viellem Spiritus dazu gegossen, versüßt und gestellt. Auch hier kann man Nelkenblüthe, Zimmt und Muskatenblüthe entweder vor dem Destilliren hinzuthun, oder ins Faß in einem Läppchen hängen. Auch dieser Likör ist äußerst wohlschmeckend und erhält eine schöne, rothe Farbe.

§. 323. Breslauer Rosolis.

Zimmtrinde 12 Loth, Muskatennüsse 6 Loth, Muskatenblüthe und Nelken, von jedem 3 Loth, Storax calam. 1½ Loth, Kubeben, Kardemum-

me-

me, von iedem ein Loth und Violenwurzel 4 Loth. Klein gestoßen und zerschnitten, 3 bis 4 Wochen in Spiritus geweicht, dann ein Pfund gesalzene Rosen hinzugefügt, alles auf die Blase geworfen, mit 40 Quart Spiritus destillirt, versüßt und gestellt. Bleibt in eigner Farbe.

§. 324. Rumm oder Reis.

Man weiche 4 Pfund gedörrten und ganz klein gestampften Reis 3 Wochen in Spiritus ein, ziehe dieß mit 18 Quart Spiritus ab, nachdem man ein Loth Zimmtblüthe und eine mit Salz eingeriebene Brodrinde hinzugethan, versüße und stelle es; so wird ein starker Aquavit das Resultat liefern.

§. 325. Breslauer Wacholder.

Man nimmt 4 Pfund Wacholderbeeren, recht fein zerstoßen, in Spiritus 4 Wochen weichen lassen, dann mit 40 Quart Spiritus abgezogen, mit 10 Pfund Zucker versüßt und gestellt. Wird grün gefärbt.

§. 326. Zimmtwasser.

Man nimmt ein Pfund ganzen Zimmt, zwei Hände voll gesalzene Rosen, $1\frac{1}{2}$ Loth Ingwer, ein Loth Paradieskörner, und $\frac{1}{2}$ Loth Anis.

Nach=

Nachdem diese Ingredienzien ganz fein zerstoßen und zerhackt sind, weiche man sie in 8 bis 10 Quart Spiritus 3 Wochen lang ein, werfe diese Masse auf die Blase und fülle noch 20 Quart reines Brunnenwasser hinzu, lasse es ablaufen, wenn es schon trübe kommt: denn dieß ist das beste, jedoch darf man nicht mehr als höchstens 10 Quart davon laufen lassen.

§. 327. Zitronen, frische.

Frische Zitronen 20 Stück frisch geschält, in 20 Quart Spiritus geweicht, 14 Tage bis 3 Wochen stehen lassen, durchgeseiht und mit 12 Pfund Zucker gestellt.

1.

Vom Kochen des Zuckers, und Färben der Likore.

Je feiner der Zucker, desto mehr und desto reinere, ja desto feinere Süßigkeit theilt er dem Likör mit, und da der Zucker dem Spiritus zwiefach erhöhtere Kräfte gibt, so kann man hinlänglich mit Zucker versüßtem Spiritus auf eine weit größere Quantität Wasserzusatzes geben, und hierin liegt der große Gewinn.

So bald der einfache Likör aus der Blase läuft, setzt man halb so viel Pfunde Lumpenzucker auf, als Quart Spiritus genommen wurde, und kocht diese verdünnt ab, dergestalt, daß man auf 5 Pfund Zucker 4 Pfund Wasser geben kann. Es stehet also die Quantität der Zuckerpfunde zu der Quantität der Spiritusquarte wie 1 zu 2, und die Quantität der Zuckerpfunde zu derjenigen der Wasserquarte, wie 1 zu $\frac{4}{5}$, nemlich bei den aus Korn gebrannten einfachen Likören.

Bei den doppelten aber nehme man gerade so viel Pfunde Zucker Melis, als Quarte Spiritus abgelaufen sind, und die Lichtprobe gehalten haben, und koche 2 Pfund Zucker mit 3 Pfund Wasser. Eben so bei dem zum drittenmal abgezogenen feinsten Likören, nur daß man hier den feinsten Zucker nimmt.

Zu den also mit Zucker versüßten Massen, sowohl der einfachen, doppelten als feinen Art gieße man zuletzt gerade so viel reines kaltes Brunnenwasser zum Stellen hinzu, daß die Quantität der Quarte Wasser mit der Anzahl der Quarte des hinzugegossenen Zuckerwassers gerade so viel Quart betragen, als man reinen Liquor von der Versüßung hatte, und der Likör wird hierdurch nicht nur gestellt, sondern auch schön, rein und stark, und an der Quart-

zahl um das Doppelte ersetzen, was der Zucker kostete.

Je länger der Zucker kocht, desto stärker und dicker wird er, und destomehr theilt er den Likör jene Klebrigkeit und das Ziehende mit, das den Breslauer Likören so eigen ist und sie so berühmt macht. Dieß benimmt ihnen nachher selbst der starke Zusatz des Wassers nicht.

Wenn gleich einige behaupten wollen, es sei besser, den Zucker zuvor kalt werden zu lassen, bevor man ihn zugießt, so lehrt doch die Erfahrung das Gegentheil; man thut daher weit besser, den verdünnten Zucker durch ein feines leinenes Tuch heiß in den Spiritus zu seihen; da es nicht nur schneller durchläuft, sondern den Likör auch früher hell und klar macht und weit leichter den Geschmack der Specien annimmt.

Viele glauben auch besser zu thun, wenn sie den Zucker im Wasser zergehen und diese Masse dann nur warm werden lassen, um sie vor dem eigentlichen Stellen zu dem Spiritus zu gießen. Zwar versüßt diese Methode den Likör recht gut; aber alle andern Ingredienzien, woraus der Zucker, außer seinen Süßigkeitsbestandtheilen zusammengesetzt ist, lösen sich wohl auch auf und sondern sich von der Süßigkeit ab; kommen aber auch ganz mit in das Faß, und ich habe es zum öftern gesehen, daß hieraus ein Bodensatz entstand, der, wenn der Likör abgezapft

war, 3 bis 4 Quart vom Eimer betrug, welche zu nichts nütz waren, und mit Wasser hätten ersetzt werden können, wenn der Zucker vor dem Zugießen gehörig geläutert gewesen wäre. Aber so wie diese Methode die Quantität des Likörs vermindert, eben so verringert sie auch die Qualität desselben.

Zu den ordinären einfachen Likören kann man Lumpenzucker, zu den doppelten feinen Melis, und zu den feinen Likören den feinsten oder Kanarienzucker nehmen. Ersterer setzt natürlich mehrere Unreinigkeiten ab als der letztere, diese können ihn aber ganz entzogen werden, und er wird dann mit diesen fast gleichbrauchbare Süssigkeit liefern und rein und klar abgehen. Zu den feinen Likören kann man bei 20 Pfund Zucker 3 bis 4 Pfund feinen weißen Zuckerkand nehmen, welcher wohl etwas theuer ist, aber dafür den Likör auch weit ziehender und klebriger macht, und demselben besonders für brustkranke und hektische Personen eine lösende und heilbringende Eigenschaft mittheilt.

Sei es nun von diesen Zuckerarten welche es wolle, die man blos zum Versüßen kochen will: so wiege man zuvörderst die erforderliche Quantität Zucker, z. E. 20 Pfund ab, lege diese in den dazu bestimmten Kessel, und gieße das vorgeschriebene Brunnenwasser darauf. Nun wird die Masse über Feuer gestellt, zum Kochen

ge-

gebracht, und so wie es aufkocht, mit ein wenig kaltem Wasser gedämpft. Besser ist's von 3 bis 4 Eiern auf 20 Pfund Zucker das Weiße in einem Topf laufen lassen, etwas kaltes Wasser dazu gethan, dieß stark unter einander gequirlt oder geschlagen, und beim ersten Aufkochen des Zuckers hinzugegossen. Nun muß man immer fortrühren; kocht es wieder auf, mit kaltem Wasser dämpfen und dieß 3 bis 4 mal wiederholen. Jetzt wird das Eiweiß alle dem Zucker beiwohnende Unreinigkeiten an sich gezogen haben, und gleichsam wie eine düstre Wolke auf dem feinen, klaren Zucker schwimmen, zu welchem man dann bald kömmt, wenn man mit einer Schaumkelle diese Eiweißmasse abschöpft. Jetzt ist man auch im Stande, den Zucker geradezu, so heiß als er ist, zu dem Spiritus zu gießen und alles mit Brunnenwasser zu stellen. Der Likör wird gleich hell und klar; ohne Vor- und Nachgeschmack von Zucker, lieblich und ziehend klebrig seyn.

So die Zubereitung des Zuckers, wenn er blos versüßen und den Spiritus rein weiß lassen soll. Nunmehr von der Zubereitungsart desselben, wenn er zugleich färben soll. Die mehrsten, ja fast alle Destillateurs nehmen von der zu kochenden Quantität Zucker einen beliebigen Theil zum Färbezucker ab, thun diesen, nachdem er fein gestampft worden, ohne allen

Zu-

Zusatz in eine Kasserole, bringen diesen über Feuer, und lassen dieß, gleich als gebranntes Mehl, unter beständigem Umrühren, hellmittel, oder ganz bräunlich brennen. Hat er auf diese Art die erwünschte Farbe bekommen, so wird der gebrannte Zucker in einem großen Topf gethan, eine Quantität des mit gekochtem Zucker schon versüßtem Spiritus, der jetzt aber gefärbt werden soll, hinzugegossen und beides nun so lange gerührt, bis der Zucker in dem Spiritus aufgelöst ist, und nun erst wird diese so gefärbte Zuckermasse zu dem eigentlich zu färbenden Spiritus gegossen und eingerührt. So färben sie braun-, gold-, hoch- und blaßgelb. Man kann aber diese Farbe gleich schön und leichter hervorbringen, nemlich ohne die zwiefache Mühe des Kochens und Brennens zu haben.

Will man den Likör nicht sehr braungelb haben, so nimm anstatt 20 Pfund reinen weißen Zucker, nur 17 Pfund desselben und 3 Pfund braunen Zuckerkand zu den doppelten und feinen, und zu den einfachen halb so viel; soll er aber dunkelbraun werden, so setze zu 16 Pfund weißen Zucker 4 Pfund braunen Zuckerkand, um die 20 Pfund Versüßung zu bekommen. Dieß färbt äusserst schön, gibt keinen Nach- oder Nebengeschmack, schafft sogleich klar und hell, und bewirkt die erforderliche Klebrigkeit. Mit dem Kochen dieses Zuckerkandes, so wie mit

dem

dem des weißen, welchen man zu den feinen Likören, die in ihrer eignen Farbe bleiben, z. E. Badian, Zimmt, guten weißen Magen und Anis beifügt, verfährt man nach folgender Methode:

Wenn man wieder 20 Pfund Zucker abkochen wollte, so daß derselbe zugleich den doppelten oder feinen Likör hochbraun oder bräunlich färben soll, so wiege man zuförderst 17 Pfund feinen Zucker oder Melis ab, thue diese in den Kessel, zerstampfe 2 Pfund braunen Zuckerkand vom besten fein zu Pulver, schütte diese feine Masse zu den 17 Pfunden in den Kessel, und gieße nun die proportionalen Quarte Wasser darauf. Indem dieß auf den Feuer stehet, schlage man, wie oben gezeigt, von 2 bis 4 Eiern das Weiße mit ein wenig Wasser stark durcheinander, und gieße dieses, wenn der Zucker im Kessel zum erstenmale aufkocht, als Dämpfung oder Schreckung hinzu. Jetzt wird beständig gerührt, und immer, wie vorhin beim Kochen des Zuckers überhaupt erwähnt, verfahren, nur merke man, daß der Zucker den Likör um so schöner macht, je stärker er gekocht wird; derselbe besonders aber desto öfterer aufkochen und geschreckt werden muß, wenn Zuckerkand darunter ist, weil sich dieser etwas schwerer auflöset. Indessen wird die Mühe bei dem einen Apparat das reichlich ersetzen, was man nach dieser Methode durch das Brennen des Zuckers erspart.

2.

Von der Bereitung der Farben zu den Likören.

§. 328. Dunkelbraun.

Man nimmt 4 Loth Brasilienspäne, recht klein gestoßen, 4 Wochen in Spiritus geweicht, nachher durchfiltrirt und so lange zugegossen, bis der Likör dunkel genug ist.

§. 329. Bräunlich.

Färbt am leichtesten, klarsten und besten mit dem neben beschriebenen gekochten braunen Zuckerkand.

§. 330. Dunkelgelb.

Rein auserlesener Safran für 3 bis 4 Kr. wird 3 bis 4 Tage in Spiritus geweicht, oft umgeschüttelt, und dann zur Masse gegossen.

§. 331. Hellgelb.

Eben so, aber nur mit halb so viel Safran gefärbt. Zu diesen Farben gehören Zitronenliköre,

köre, letztere zu den einfachen und erstere zu den doppelten.

§. 332. Gelb, und zwar Goldgelb oder Orange.

Eben so viel Safran als zuvor und sehr wenig von dem nachher bei Roth zu beschreibenden Saft der Blaubeeren, Heidelbeeren oder Beesinge.

§. 333. Dunkelgrün.

Man nehme 3 bis 4 Hände voll Partschkraut, klein gerieben, in ein feines Läppchen oder Beutelchen gethan und dieß in den Trichter, welcher auf der Untersatzflasche befindlich, gelegt, damit der Spiritus gleich darüber ablaufe, so wird dieß gleich grün in der Flasche und darf dann nur versüßt und gestellt werden.

§. 334. Dunkelroth.

Man nehme 1 Loth Lakmus
1 — Galgant
2 — Sandelholz fein gestoßen
½ — Nelken
½ — Bisam
8 — Zucker.

Alles

Alles fein zerstoßen, in einem Läppchen in den Filtrirhuth gethan, und den Spiritus darüber laufen lassen. Will man

§. 335. Roth, und zwar blaß,

so kann man dasselbe Beutelchen noch einmal gebrauchen.

Dieses Recept ist zwar des Lackmußes ungeachtet nicht schädlich, aber etwas theurer als die andern, doch dürfte sich, wenn man es, wie angezeigt, öfter braucht, der Kostenbetrag eben nicht zu hoch belaufen.

§. 336. Violet zu färben.

Man nehme 2 Quent Indigo und so viel Blaubeersaft, als man das Violet zu haben wünscht.

Der Indigo wird in einer Reibeschale mit dem Stampfer oder Läufer so fein wie möglich gleichsam zu Staub gerieben; dieser blaue Staub in eine starke Flasche gethan, und unter beständigem Rühren das Oleum vitriol tropfenweise hinzugegossen, bis es wie ein Teig wird. Dann verdünnt man dieß in der Flasche mit reinem Spiritus, von der Sorte, welche gefärbt werden soll.

§. 337. Weiß zu färben.

Jeder Likör, der doppelt ist, läuft zwar gleich weiß ab, jedoch verändert er durch den Zuckerzusatz gemeiniglich nach einiger Zeit seine Farbe, im Fall er nicht ganz unversüßt bleibt. Hat man aber ein Pfund süße Mandeln recht fein zerstampft und eine Zeitlang in Spiritus destilliren lassen, so wird dieß einen milchweiß ähnlichen Brei geben, welcher durchgeseiht und in einem Läppchen ausgedrückt, eine weiße Farbe des Spiritus hervorbringen wird.

VI.

Schönheitspflege.

Um die weibliche Schönheit zu erhalten, deren Krankheiten vorzubeugen und die entstandenen zu mildern oder zu heben, folget hier eine Auswahl der benöthigten und auf Erfahrung begründeten Schönheitsmittel, deren Gebrauch der Gesundheit durchaus nicht nachtheilig ist, da ihre Bestandtheile zweckmäßig gewählt und unschädlich sind.

Es kann hier keinesweges am unrechten Orte stehen, den Damen das Waschen des Gesichts und des Busens nach dem Aufstehen — besonders mit kaltem Wasser, — zu widerrathen. Die beste und zweckmäßigste Zeit ist jedesmal vor Schlafengehen — Gesicht, Busen und andere Theile mit lauwarmen Wasser, mit Flanell-Läppchen zu waschen; dagegen des Morgens nach dem Er-

Erwachen den ganzen Körper mit feinem Flanell abzureiben.

Unter den vielartigen Bädern, welche zur Erhöhung der Schönheit der Haut beitragen können, gehören besonders:

1) Milch-, Kleyen- und Seifenbäder. Sie erweichen, reinigen die Haut, mildern die Sprödigkeit derselben, und machen sie weisser und geschmeidiger.

2) Aromatische Wein- und Branntweinspülig Bäder, erhöhen die gesunkene Lebensthätigkeit dieses Organs, theilen ihn die verlorne Wärme und Lebendigkeit mit, und passen besonders für geschwächte nervenkranke Personen.

Was nun ganze Bäder für den ganzen Körper sind, das sind Waschwasser für einzelne Theile desselben, nur daß man bei letztern schon eher kostbarere Zuthaten nehmen, und namentlich, wenn es kleinere Flächen des Körpers betrift, hier eher der Schönheit als der Gesundheit huldigen kann.

§. 338. Cosmetische Tinktur, welche der Haut eine größere Zartheit gibt und die rauhe fleckige Haut reiniget.

Man nehme:

gepülverte Mandel-Benzoe 3 Unzen,

gepülverte Storax in Körnern, } von jedem 1 Unze,
— Gewürznelken,
— Muskatennüsse, } von jedem 2 Drachmen,
— Zimmtcassia,
— Vanille 1 Drachme,
Französischen Weinalkohol *) 24 Unzen.

Alles wird in einem Kolben gemischt, welcher nur bis auf $\frac{2}{3}$ angefüllt ist.

Der Kolben wird mit angefeuchteter Schweinsblase verbunden, durch welche mit einer Stecknadel ein Loch gestochen, in ein Sandbad gesetzt und gelinde erwärmt. Hat das Gemisch drei Tage digerirt und ist es während der Zeit öfters umgeschüttet worden, so gießt man die Flüssigkeit ab, preßt den Rückstand zwischen Leinwand aus, filtrirt die ganze Flüssigkeit durch Löschpapier und verwahrt sie in verschlossenen Gefäßen.

Will man sie gebrauchen, so wird in eine Obertasse, voll Rosen- Regen- oder Flußwasser, 40 bis 50 Tropfen getröpfelt, welches dadurch zu einer wohlriechenden Milch wird, so auf Flanell-Läppchen gegossen nun auf der Haut am ganzen Körper verrieben wird, und bei einem an-

---

*) Dieser Weinalkohol wird aus französischem Sprit durch Rectification dargestellt und hat 80 Procent Alkohol.

anhaltenden Gebrauch den erwünschten Erfolg liefert.

§. 339. Schönheitsmilch.

Man nehme:

geschälte bittere Mandeln
weißen Mohnsamen } von jedem 2 Unzen.

Beides wird in einem Mörser fein gestoßen und nach und nach zugegossen: Rosenwasser 12 Unzen, Lavendelwasser 4 Unzen, Drangeblüthwasser 2 Unzen.

Diese Emulsion wird durch ein Flanelltuch gegossen und dann zugemischt: von der cosmetischen Tinktur ½ Unze.

Nachdem der Körper gereinigt worden, wird diese Milch mit gleichen Theilen Rosenwasser vermischt, ein Flanelltuch angefeuchtet und so, des Abends vor Schlafengehen das Gesicht, der Hals, Busen, Arme u. s. w. damit gewaschen; durch den längern Gebrauch wird die Haut eine Zartheit und schöne weiße Farbe erhalten.

§. 340. Gutes Waschwasser für das Gesicht.

Man nehme: Hafergrütze eine Handvoll, Wasser 18 Unzen. Das Ganze wird in einem neuen Topf bis zur Hälfte eingekocht und nach

dem

dem Erkalten zugemischt: bittere, mit Rosenwasser angestoßene, geschälte Mandeln 1 Unze, Rosenwasser 6 Unzen, cosmetische Tinktur 2 Drachmen. Dieses ganze Gemische wird durch ein Flanelltuch gedrückt und dann als Waschwasser des Abends benutzt — auch in Sommertagen des Nachmittags. Es verlieren sich bei einem anhaltenden Gebrauch die kleinen Blätterchen im Gesicht.

§. 341. Waschwasser für rauhe, spröde Haut.

a) Man läßt schon einmahl gekochte Graupen wieder aufkochen, gießt sie durch ein Tuch und füllt mit der Abkochung eine Bouteille. Hierzu tröpfelt man einige Tropfen Mecca-Balsam und schüttelt die Bouteille so lange, bis sich durch Trübung des Wassers, und weißlich werden desselben, die innige Vermischung des Balsams mit dem Wasser gezeigt hat.

Dieß Waschwasser muß nun täglich Morgens und Abends angewendet werden, nachdem man sich vorher mit Fluß- oder Regenwasser (was man überhaupt immer gebrauchen muß) gewaschen hat.

b) Oder: ½ Pfund süße und 3 Loth bittere Mandeln mit 2 Pfund (1 Bouteille circa) Rosenwasser zerrieben, und hierin das Weiße von 2

Eiern

Eiern aufgelößt, das Ganze alsdann durch ein Tuch geseihet, gibt ebenfalls ein herrliches Waschwasser.

c) Einfache Milch.

d) Eau de Cologne.

e) Eau de Luce, mit Wasser, geben angenehmes und für die Haut wohlthätiges Waschwasser, namentlich bei Sommersprossen, und da, wo sich sogenannte Mitesser oder verstopfte Hautdrüsen einfinden.

Zum gewöhnlichen Gebrauch ist folgendes Waschpulver vorzüglich gut.

f) Man nimmt von pulverisirter Seife und florentinischer Iriswurzel (Violen-Wurzel,) gleiche Theile, und läßt einige Tropfen Bergamottöl dazu setzen.

Zu den vorzüglichern Salben, welche die Schönheit und Weichheit der Haut erhöhen, gehört auch die Rosenpomade.

§. 342. Waschwasser gegen das Schwitzen der Hände und des Gesichts, welches von Hautschwäche herrührt.

Man nehme 1 Unze von dem Wasser so aus den weichgesottenen Eiern ausgepreßt, und 6 Unzen von Orangeblüth-Wasser. Hierinnen löse auf 2 Drachmen Alaunpulver, und mische noch dazu 1 Drachme ölig-balsamische Mischung.

Mit diesem Wasser benetze man die Hände und das Gesicht täglich einigemal.

§. 343. Waschwasser zur Verschönerung der Haut.

Man nehme 2 Unzen frischen Saft von der Zwiebel der weißen Lilie so im Monat August gepreßt wird, 1 ½ Unze Rosenwasser, ½ Unze Cosmetische Tinktur.

Von dieser Mischung nimmt man unter 18 Unzen Fluß- oder Regen-Wasser zwei Eßlöffel voll und wäscht mit Flanelltuch, des Abends, den ganzen Körper. Den Morgen darauf reibt man die Haut mit angefeuchteter Mandelkleye und Wasser, und wäscht dann alles ab.

Die Eselsmilch macht auch eine schöne Haut, und verhütet Runzeln und Flecken im Gesicht.

§. 344. Spanische Schminke.

Man nehme Mennig nach Belieben, gieße destillirten Weingeist darüber, lasse es etliche Tage in der Wärme stehen, filtrire es durch Löschpapier, und gieße endlich reines Brunnenwasser hinzu; hierauf setzt sich ein zartes weißes Pulver zu Boden, das nun getrocknet und gerieben wird. Davon wird jederzeit so viel in wohlriechendes Wasser zerlassen, als man zum Gebrauch benöthigt ist. Flores Benzoe ist sehr gut darunter.

§. 345. Die schönste und unschuldigste Schminke.

Unsere heutigen Griechinnen bedienen sich dieser Schminke. Es werden die Zwiebeln unserer Garten-Iris von den äussern Schalen gereinigt, worauf sie schneeweis erscheinen. Ihr Mark wird fein gerieben und in Wasser gelegt, durch ein feines, starkes Tuch gepreßt, wieder Wasser aufgegossen, von neuem gepreßt, und selbiges bis zum viertenmale wiederholt; wornach alles Setzmehl ausgepreßt ist und die Treber weggeworfen werden. Nach 12 Stunden hat sich das feine Pulver gesetzt, das Wasser wird abgegossen, der Satz getrocknet und in trocknen Gläsern aufbewahrt.

Hievon wird etwas zwischen die Finger genommen, auf den Wangen eingerieben und solches noch einige Minuten mit der flachen Hand frottirt. Die Wangen färben sich nun auf mehrere Tage in ein liebliches Roth, und das schöne Kolorit liegt nicht auf den Wangen, sondern in der Oberfläche derselben, ohne der Gesundheit im mindesten nachtheilig zu seyn.

§. 346. Eine weiche Hand-Paste.

Man nehme 8 Unzen geschälte bittere Mandeln, 1 ½ Unze gepulvertes Milchbrod oder Sem-

mel, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, und 1½ Unze Orangeblüth- und eben so viel Rosenwasser. Nachdem diese Ingredienzen in einem Mörser zu einer gleichförmigen Masse gestoßen worden, wird noch 1 Unze frisch ausgepreßter Zitronensaft, und 2 Drachmen ölig-balsamische Mischung hinzugethan. Alles wird nun gut gemischt, in eine porzellane Büchse gethan, und mit Wachspapier verbunden in einem kühlen Keller aufbewahrt.

Davon bedient man sich des Abends einer Haselnuß groß beim Waschen mit Regenwasser.

§. 347. Weiße unschädliche Schminke.

Man nehme 1 Unze gepülverte Mandelbenzoe, 2 Drachmen ächten Tolubalsam, und 8 Unzen franz. Weinalkohol. Dieses wird digerirt wie die cosmetische Tinktur §. 330. und dann filtrirt. Zu dieser Tinktur werden nach und nach 40 Unzen Rosenwasser gegossen und diese Milch alsdann in gläsernen Flaschen im Keller aufbewahrt. Mit angefeuchteten Flanell-Läppchen werden Gesicht, Hals und Busen gewaschen.

§. 348. Rothe unschädliche Schminke.

Man nehme 18 Unzen franz. Weinalkohol, 1 Unze gepülverte Mandelbenzoe, 1½ Unze roth San-

Sandelholz, und 1 Drachme Brasilienholz. Nachdem alles in einem kleinen Kolben gemischt ist, werden 5 Tropfen Schwefelsäure hinzugesetzt. Der Kolben wird in Digestion gebracht und nach acht Tagen wird die Flüssigkeit filtrirt, sodann zu jeder Unze 8 Tropfen ölig-balsamische Mischung hinzugethan.

Wenn man mit dieser Tinktur die Wangen reibt, so ertheilt solche eine so schöne Röthe, daß es schwer zu bestimmen ist, ob solche natürlich oder durch Schminke hervorgebracht worden.

Will man diese Schminke noch verbessern, so suche man den Saft der Zwiebeln von weißen Lilien zu erhalten und vermische davon 1 Drachme mit der rothen Schminke.

§. 349. Pomade zur Verschönerung des Teints.

Laß $\frac{1}{2}$ Loth weißes reines Wachs,
$\frac{1}{2}$ — Wallrath und
8 — frisches Mandelöl zusammenschmelzen, reibe das Geschmolzene mit 6 Loth Rosenwasser in einem marmornen Mörser bis zum Erkalten und setze zuletzt
10 Tropfen Mekkabalsam und
5 — Rosenöl hinzu.

§. 350.

§. 350. Wahre Vorschrift zur Rosen-Pomade.

Man nehme 8 Unzen frisch ausgelassenes und mit Rosen-Wasser ausgewaschenes Schweine-Fett, und 2 Unzen weißes Wachs. Nachdem das Wachs mit dem Schweinefett bei gelinder Wärme vereiniget, wird in kleinen Portionen nach und nach 3 Unzen Rosen-Wasser, 12 Tropfen ächtes Rosen-Oel, und 20 Tropfen Orange-Blüth-Oel hinzugethan.

Dieser Rosen-Pomade bedient man sich zum Auftragen aller Schminken.

§. 351. Mittel gegen die Hautflechten.

Man nehme 20 Gran salzsauern Queckſilber-Niederschlag, 10 Gran fein geriebenen Kampher, ½ Unze Rosen-Pomade. Nach der innigsten Mischung wird diese Salbe täglich zweimal eingerieben. Man kann auch zuweilen den Kampher weglassen.

§. 352. Trockne Paste, welche eine feine weiße geschmeidige Haut sowohl im Gesicht als an den Händen hervorbringt.

Man nehme 16 Unzen Reis, diesen wässert man acht bis zehn Tage in reinem Flußwasser, doch

doch so, daß man jeglichen Tag das darauf stehende Wasser davon ab- und wieder frisches zugießt. Nach dieser Zeit gieße man das Wasser weg, reibe den Reis in einem reinen Napf zu Mus, drücke den Saft und das Mark aus einer Citrone hinein, und mische dann eine halbe Unze Zucker, in welchem zwölf Gran Kampher abgerieben worden, hinzu. Alles dieses genau mit einander gemischt, gieße man dann so viel Rosen-Wasser hinzu, als nöthig ist, damit die ganze Masse ein dünnes Mus wird. Doch muß das Mus nur gerade so dünn seyn, daß dasselbe, wenn man es auf Papier fallen läßt, nicht abfließt, sondern stehen bleibt. Alsdann wird die Masse mit einem Löffel auf Druckpapier, welches über ein Sieb gelegt ist, in der Größe eines Groschens vertheilt und dann an einem von Staube freien Ort im Schatten getrocknet und zwar so, bis sich die einzelnen Klümpchen vom Papiere leicht ablösen lassen. So zubereitet, bewahrt man dieselben zum fernern Gebrauch in einem verbundenen Glase an einem trocknen Orte auf.

Will man davon Gebrauch machen, so löset man zwei oder drei solcher Plätzchen in reinem Flußwasser auf, wobei gut gerieben wird und wäscht sich mit dem Wasser, Abends vor Schlafengehen, das Gesicht, den Busen, die Arme und Hände.

§. 353.

§. 353. Die Miteſſer zu vertreiben.

Die ſogenannten Miteſſer, welche man, gleich Würmern mit ſchwarzen Köpfen, bei Kindern und Erwachſenen zuweilen aus der Haut, beſonders aus der Naſe, Stirne, Bruſt u. ſ. w. herausdrücken kann, entſtehen von zäher Feuchtigkeit in den Hautdrüſen. Das beſte Mittel iſt das warme Bad und außer demſelben ein Liniment aus: Weizenmehl zwei Theile, Bierhefen und guten Honig, von jedem ein Theil. Dieſes wird in die Stelle der Haut, die mit dergleichen beſetzt iſt, eingerieben, und hierauf mit einem eingeſeiften Stück Flanell wieder abgewaſchen.

§. 354. Mittel für gelbe und blaue Flecken, welche durch Stoßen und Fallen entſtehen.

Man nehme 2 Drachmen ſalzſaures Ammonium, löſe es in 2 Unzen Salbei-Waſſer auf, und miſche 1 Unze Camphergeiſt hinzu. Mit dieſem Gemiſch wird Leinwand befeuchtet und auf die kranken Stellen gelegt — auch thut man wohl, wenn man weiße aromatiſche Mandelkleye mit dieſem Mittel zu einem Teig anrührt und dieſe Flecken damit verbindet.

§. 355. Mittel gegen die Runzeln.

Man nehme ½ Unze schwarzen peruvianischen Balsam, und 6 Unzen lauwarmes Wasser, und befeuchte Morgens und Abends das Gesicht damit.

§. 356. Salbe um die Runzeln wegzubringen.

Man nehme 1 Unze von dem besten weißen Wachs, und eben so viel von Wallrath und Mandelöl; zerlasse es bei gelindem Feuer und mische hinzu: ½ Unze von dem Saft der Zwiebel der weißen Lilie, nebst 20 Tropfen Thymian-Oel. Mit dieser Salbe reibe man sich Früh und Abends damit ein.

§. 357. Vorzügliche Mittel, wenn die Haut im Gesichte oder den Händen spröde worden und Risse bekommen hat.

Man nehme ½ Unze Wallrath, 1 Unze Cacao-Oel, und 2 Unzen Mandel-Oel, dieses wird bei sehr gelindem Feuer zerlassen und wenn es erkaltet ist, 30 Tropfen Thymian-Oel, und 10 Tropfen Gewürz-Nelken, hinzugemischt.

Oder:

Oder:

Man nehme 1 Unze Wallrath, 5 Drachmen weißes Wachs, 2 Unzen Mandel-Oel und 60 Tropfen Bergamott-Oel. Wie das vorige gelinde zerlassen und zuletzt das Bergamott-Oel gut untermischt.

§. 358. Das cosmetische Seifenpulver und seine Zubereitung.

Dieses Pulver ist dazu bestimmt, als wohlriechende Seife zum Waschen der Hände und des Gesichts, so wie auch zum Rasiren gebraucht zu werden.

Zu seiner Darstellung schabt man eine beliebige Quantität weiße Marseiller Seife in dünne Späne, läßt solche über Papier ausgebreitet, in der Nähe eines geheitzten Stubenofens, wohl austrocknen, worauf sie gepülvert, und das Pulver durch ein feines Haarsieb geschlagen wird.

Nun werden 24 Loth jenes Seifenpulvers mit 3 Loth kalzinirtem Natron, in zart zerriebenem Zustande, recht wohl unter einander gemengt, und dem Gemenge hierauf:

2 Loth florentinische Violenwurzel,
1 Quentchen Kardamomen,
30 Tropfen Lavendelöl,
30 — Bergamottöl,

20 Tropfen Citronenöl und
3 — Zimmtöl

zugesetzt. Die Violenwurzel, so wie die Kardamomen, müssen vorher zum zartesten Pulver zerrieben worden seyn. Die Oele werden mit etwas Zucker abgerieben, dann alles zusammengemengt. Jenes Pulver wird nun in gut verschlossenen Gläsern zum Gebrauch aufbewahrt.

§. 359. Handpommade, gegen das Aufspringen der Haut im Winter, und zur Beförderung einer geschmeidigen Haut.

Zwei Loth Wallrath wird in einer porcellainenen Schale über gelindem Feuer geschmolzen, dann werden entfernt vom Feuer hinzugesetzt:

1 Loth Mandelöl,
20 Tropfen Lavendelöl,
10 — Bergamottöl,
2 — Nelkenöl.

Alles wird nun wohl untereinander gerieben, und das Ganze in gut verschlossenen Gläsern mit weiter Mündung aufbewahrt.

§. 360.

§. 360. Künstliche Zubereitung des Eau de Cologne.

Nachdem man sich einen durch Kohle gereinigten Spiritus verschaft hat, der so stark ist, daß der Richtersche Alkoholimeter darin 50 bis 55 Procent andeutet, so setzt man zu 2 Pfund dieses Spiritus:

Rosmarinöl 15 Tropfen,
Cederöl 15 —
Nerisöl 15 —
Bergamottöl 30 —
Kardamomöl 5 —

schüttet alles wohl untereinander, und verwahrt das Ganze zum Gebrauche. Es kann nun in kleine Gläser vertheilt und verwahrt werden.

Wenn man diese Ingredienzen, mit dem Spiritus gemengt, in eine Retorte bringt, $\frac{1}{8}$ Spiritus mehr, und eben so $\frac{1}{8}$ Wasser zusetzt, und dann vom Ganzen den Umfang von 2 Pfund Flüssigkeit gelinde überziehet, so ist das Produkt noch schöner.

§. 361. Wider Sommersprossen, Leberflecke und dergleichen.

1) Schneide Meerrettig in Würfel, thue ihn in eine gläserne Flasche, gieße guten Weinessig darauf, pfropfe die Bouteille fest zu

und

und vergrabe sie vierzehn Tage bis drei Wochen lang in die Erde. Wenn man sich nach dieser Zeit beim Schlafengehen mit diesem Essig wäscht, so vertreibt er in kurzer Zeit die Sommer- und Leberflecke und macht überhaupt eine reine Haut.

2) Froschlaich- oder Schneckenwasser, desgleichen Nußöl vertreiben ebenfalls die Sommersprossen und andere Flecken der Haut. Eine gleiche Wirkung soll auch das Mehl von schwarzen Wicken haben, wenn es mit Honig vermischt wird.

3) Man nehme 1 Unze Kochsalz und löse es auf in 3 Unzen Rosen-Wasser. Das Gesicht wird einigemale des Abends damit überstrichen, und bei fortgesetztem Gebrauch läßt sich der beste Erfolg erwarten.

4) Man nehme

fein gepulverten Borax, } von jedem 1
— — Myrrhen } Drachme.
— — weiße Niesewurzel ½ Drachme, 1 Unze Rosenpomade, dieses genau zusammen gemischt. Damit werden die Flecken alle Abende bestrichen und des Morgens mit lauwarmer Milch und Mandelkleye abgewaschen.

5) Dieses Mittel besteht in Weinblut oder im Safte, welcher im Frühjahr beim Beschneiden

den des Weinstocks hervorquillt. Hiermit werden die Stellen des Abends mehrmals bestrichen, und die Sommerflecken verschwinden.

6) Man nehme 1 Drachme Schwefelmilch (Sulphur praecipitatum), und den Saft von den nicht ganz reifen Johannisbeeren, so viel als nöthig ist zu einem steifen Sälbchen. Hiemit wird die Haut vor dem Schlafengehen bestrichen und des Morgens mit lauwarmer Milch und Mandelkleie abgewaschen.

§. 362. Mittel gegen den Sonnenbrandt der Haut.

1) Thue feines Weitzenmehl in Wasser, und laß es eine Zeit lang ruhig stehen; nimm alsdann einige Unzen von dem, was sich zu Boden gesetzt hat, vermische es mit dem Weißen von einigen Eiern, streiche diesen Teich über das Gesicht, laß ihn die Nacht über darauf und wasche ihn am folgenden Morgen mit laulichem Wasser ab.

2) Drücke den Saft einer Citrone in ein Paar Maaß Milch, gieße einen Löffel Branntwein hinzu, laß diese Mischung gut kochen, schäume sie ab, nimm es vom Feuer und bewahre es zum Gebrauche auf.

3) Auch das frische Brunnenwasser, desgleichen das Pimpinellenwasser thun wider den Sonnenbrand gute Dienste, wenn man Abends das Gesicht damit wäscht.

4) Wider den Sonnenbrand des Gesichts, desgleichen wider Flechten, rothe, durch hitzige Getränke entstandene und ähnliche Flecke und Uebel der Haut, ist die sogenannte Rosenmilch (lait de rose) zu empfehlen.

5) Man zerquetsche alle Abend einen Eßlöffel voll frische Erdbeeren, bestreiche damit die Sonnenbrandstellen und wasche sie des Morgens mit dem Wasser §. 343.

§. 363. Waschpulver für die Hände.

Acht und vierzig Unzen geschälte bittere Mandeln, sechs und zwanzig Unzen Reißmehl, zwei Unzen pulverisirte florentinische Veilchenwurzel, und eben so viele ausgewaschene Kreide, zwölf Unzen Bohnenmehl, eine Unze Weinsteinsalz, zwölf Unzen Jasminöl, ein halbes Quentchen Rhodusöl, werden gut unter einander gemischt.

§. 364. Rothe Haare in einigen Stunden schwarz zu färben.

Zur Schwärzung rother Haare ist folgendes Mittel gut:

Nache

Mache ein Theil Bleiglätte, ½ Theil ungelöschten Kalk und ein Theil Kreide zu einem feinen Pulver, mische Alles innigst untereinander, und rühre es mit Wasser zu einem steifen Brei.

Mit diesem Breie bestreiche, jedoch nur sehr dünne, das zum Wickeln der Haare bestimmte Papier und wickle die Haare damit auf.

Nach vier Stunden sind die Haare geschwärzt, worauf die Wickel abgemacht, die Haare aber gewaschen und ausgekämmt werden.

§. 365. Die Haare wachsen zu machen.

Nach vielen Versuchen hat man gefunden, daß es kein sichereres Mittel gibt, die Haare wachsen zu machen, als die feine Chinarinde. Man macht daraus entweder ein Decoct, und wäscht die Haut und den Kopf damit alle Abende, oder man bedient sich einer Pomade von 5 Theilen Ochsenmark, 2 Theilen gelben Wachs und 1 Theile wässerigten Chinarindenextrakt.

§. 366. Seifenspiritus zum Rasiren.

Man stößt zwei Loth venetianische Seife mit zwei Quentchen Weinsteinsalz in einem steinernen Mörser, in den man nach und nach sechszehn Loth Eau de Lavande hinzu gießt. Wenn sich diese Flüssigkeit mit den beiden Materien wohl

wohl vereinigt hat, so filtrirt man sie, und wenn man sie gebrauchen will, thut man einige Tropfen davon in einen Löffel voll Wasser, und schlägt diese Mischung zu einem Schaume.

§. 367. Bewährtes Mittel, die Zähne von Jugend auf bis ins hohe Alter zu erhalten, auch bei vorfallenden Schmerzen ohne Zahnarzt zu kuriren, und ohne sich einen Zahn ausreißen zu lassen.

Zwei Loth Raute und vier Loth Salbei werden zusammen mit einem Pfunde Wasser übergossen und bei gelindem Feuer langsam gesotten. Dieses Wasser wird dann zum Gebrauch immer ein wenig warm gemacht. Es kann 14 Tage und länger aufbewahrt werden.

Mit diesem Wasser wird der Mund nebst den Zähnen 2 bis 3 Mal ausgewaschen. Es präservirt zugleich den ganzen Mund und das Zahnfleisch wider alle Fäulniß, erhält die Zähne fest und bewahrt vor Flüssen und Zahnschmerzen. Dabei ist zu beobachten:

1) Daß man jedesmal nach genossener Speise die Zähne mittelst eines Zahnstochers gut reinige, hernach mit einer Serviette über die Zähne sanft herfahre, und sie ausspüle.

2) Daß man bei entstandenen Zahnschmerzen, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, sich einige Tage des oben beschriebenen Wassers fleißig bediene, es jedesmal auf die schmerzhafte Seite eine Zeit lang warm im Munde halte, und dann ausspeie. Man fährt damit so lange fort, bis das Uebel vom Grunde aus gehoben ist, wenn die Schmerzen auch schon den ersten Tag gehoben wären.

3) Wackelnde Zähne werden mit dem Finger recht gerade, fest und stark in das Zahnfleisch wieder eingedrückt, und darneben wird immer jenes vorgeschlagene Wasser fortgebraucht. Mit Eindrücken des Zahns muß man zu Zeiten 3 bis 4 Wochen lang fortfahren.

Bei sorgfältiger Beobachtung alles dessen hat man keines Zahnfleisch nöthig, sondern erhält ein schönes und festes Gebiß bis ins Alter. —

Alle jene hochgerühmten Zahnpulver die aus Corallen, Schalen und andern steinigten Substanzen bestehen, sind nicht wohl anzurathen. Diese wetzen die Glasur nicht nur ab, da sie dann zu faulen anfangen und übel riechen, sondern sie verletzen auch das Zahnfleisch, und benehmen den Zähnen ihre Festigkeit.

Dritter Theil.

VII.

Dinten-Rezepte.

§. 368. Eine dauerhafte schwarze Dinte.

Die Dintencompositionen sind so mannichfaltig und oft so willkührlich, daß die Ingredienzien bloß nach dem Augenmaß gemischt werden, woher sie dann bald zu dick, bald zu blaß, bald zu dünne, bald roth, und manchmal nach einiger Zeit ganz unleserlich erscheinen. Eine gute Dinte muß kohlschwarz aus der Feder fließen, leicht folgen, und niemals schimmeln. Eine solche ist folgende:

Man schüttet auf 8 Loth gröblich zerstoßene Galläpfel nun 4 Loth grünen Vitriol, eine Bouteille (3 Schoppen) scharfen Biereßig und läßt dieselbe an einer temperirten Wärme, entweder an der Sonne oder hinter dem Ofen, 14 Tage stehen und schüttelt sie bisweilen um. Vor allen

Dingen muß keine Dinte gekocht auch nicht in metallenen Dintenfässern, sondern in steinernen, gläsernen oder porzellainernen, aufgehoben werden. Nach 14 Tagen thut man zwei Loth arabischen Gummi hinzu, schüttelt nach einigen Tagen den Krug um, und die Dinte ist fertig.

Alle andere Dinten-Zuthaten, z. B. Küchensalz, Alaun, Kupfervitriol ꝛc. taugen nichts.

Oder:

8 Loth gestoßene Galläpfel werden mit einem Quart Wasser übergossen, hierauf 2 Loth schwefelsaures Eisen zugesetzt, welches vorher durch gelindes Glühen bis zum anfangenden Rothwerden, auf das Maximum der Oxydation gebracht worden ist, nebst 2 Loth Gummi zugegeben. Die auf solche Weise bereitete Dinte erscheint, wenn damit geschrieben wird, anfangs purpurroth; sie nimmt aber auf dem Papier eine satte dunkelschwarze Farbe an.

Der Zusatz des Campecheholzes (Blauholz) taugt nichts, weil jenes Holz der Diute eine braune Farbe ertheilt. —

In der mit einem Aufguß der Galläpfel bereiteten Dinte, watet die Gallusäure gegen den Gerbestoff vor. Eine solche Dinte besitzt mehr eine blaue als eine schwarze Farbe, aber die damit gemachte Schrift wird nach und nach schwarz, so wie sie der Luft ausgesetzt ist, und Sauerstoff aus derselben einsaugen kann.

In der mit einer Abkochung der Galläpfel bereiteten Dinte, watet dagegen der Gerbestoff gegen die Gallusſäure vor, die damit gemachte Schrift erſcheint gleich ſchwarz, die Schwärze zieht ſich aber ins Braune.

Die mit der Galläpfel-Abkochung bereitete Dinte läßt daher auch allemal, wenn ſolche aufbewahrt wird, einen ſtärkern Bodenſatz fallen, als wenn ſolche mit der Gallusſäure bereitet worden wäre: weil das gerbeſtoffhaltige Eiſen darin weniger ſchwimmend erhalten wird, als das Gallusſaure.

§. 369. Schwarze unauslöſchliche Dinte.

Man nehme 200 Theile ächtes Lavendelöl, 25 Theile pulveriſirten Copal und 3 Theile ſchwarzen Lampenruß. Nun löſe man den Copal mittelſt einer gelinden Wärme in einer kleinen Flaſchen in Lavendelöl auf, und reibe alsdann dieſe Auflöſung mit dem Lampenruße auf einem Reibſteine wohl zuſammen.

Iſt dieß geſchehen, ſo thue die nun fertige Dinte in eine Flaſche, verſchließe dieſelbe wohl, damit die Luft nicht hinzutreten kann, und hebe ſie ſo zum Gebrauche auf.

Will man dieſe Dinte gebrauchen, ſo muß ſie vorher gut umgeſchüttelt und, falls ſie zu dick wäre, mit etwas Lavendelöl oder Alkohol verdünnt werden.

§. 370.

§. 370. Rothe unauslöschliche Dinte.

Man nehme 120 Theile Lavendelöl, 17 Theile Copal und 60 Theile fein zerriebenen Zinnober, und verfahre bei der Zusammensetzung dieser Dinte völlig, wie im vorigen §. gesagt ist.

Beide Arten von Dinten sind sehr dauerhaft, und können auch zum Zeichnen leinener Zeuge gebraucht werden, weil sie durch das Waschen derselben nicht zerstört werden können.

§. 371. Schwarzes Dintenpulver auf Reisen zu gebrauchen.

12 Loth Galläpfel
8 = grünen Vitriol
4 = Arabischen Gummi
2 = gebrannten Alaun
2 = Weinstein
1 = Salpeter.

Diese Ingredienzen werden alle zu einem sehr feinen Pulver zerstoßen, dann zusammengemengt, in einen Kessel gethan und über ein Kohlenfeuer ein wenig warm und hart werden lassen. Nachher müssen sie noch einmal in den Mörser gethan, und wieder fein zerstoßen werden. Dann durch ein Haarsieb gesiebt und in einer Schachtel oder trocknen Glase zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man nun Dinte haben will, so gieße man

Bier

Bier oder Wein in eine Tasse, schütte etwas von dem Pulver dazu, rühre es um und sie ist zum Gebrauch gut. —

§. 372. Schwarze Dinte in der Kälte.

In ein dazu passendes kleines Faß von Eichenholz, das etwa 15 Berliner Quart fasset, schüttet man vier Pfund gepülverten Eisenvitriol, 2 ½ Pf. gröblich zerstoßene levantische Galläpfel, fünf Loth arabischen Gummi und vier Loth gereinigten Zuckersyrup.

Man gießt nun auf diese Materien so viel Regenwasser in das Faß, daß solches ¾ seines Raums, damit angefüllet wird.

Man verschließt es hierauf mit seinem Spunde und rollet dasselbe eine Stunde lang gut herum, und wiederholt dieses Herumrollen eine Woche lang täglich einmal; nun ist die Dinte zum Gebrauch fertig.

Will man sich derselben bedienen, so versiehet man das Faß, einige Zoll über den Boden, mit einem kleinen messingen Hahn, um die Dinte aus selbigem nach und nach abzuleiten, ohne den Bodensatz aufzurühren.

Sollte die Dinte zu dick seyn, so setzt man noch etwas Wasser hinzu. Sollte sie zu schwach ausfallen, so giebt man ihr noch einen Zusatz von Vitriol und Galläpfeln.

Will man derselben etwas Weinessig und Branntwein zusetzen, so vermehrt dieses ihre Dauer.

§. 373. Eine gute rothe Dinte.

Nachstehendes erstes Recept, liefert eine besonders schöne Dinte, und kann mit Zuversicht empfohlen werden.

Man kocht anderthalb Loth gemahlnen Kurkume mit ein Loth zerstoßenen Alaun in einen neuen glasirten Töpfchen mit einem Schoppen Wasser und läßt diesen Sud über Nacht stehen. In einem größern neuen Topf läßt man vier Loth fein gemahlnen Fernambuck mit drei Schoppen besten Weinessig über Nacht ausziehen. Hierzu schüttet man die Brühe des ersten Töpfchens nebst dem Bodensatze der Kurkume, setzt die Masse auf Kohlen, und läßt sie unter stetem Umrühren mit einem hölzernen Spatel, kochen. Während dem Kochen thut man $\frac{1}{4}$ Loth zerriebene Kochenille und noch ein halbes Loth zerstoßenen Alaun hinzu, und giebt dem Sud etwas stärkere Hitze, damit die Dinte recht wohl aufwalle und der Schaum lichtroth werde. Hierbei probirt man die Dinte. Soll sie noch etwas gesättigter werden, so läßt man sie noch etwas verkochen. Dann hebt man sie vom Feuer, und thut ein halb Loth zerstoßenen feinen arabischen

Gummi

Gummi und $\frac{1}{8}$ Loth weißen Kandiszucker dazu und rührt alles wohl um, daß sich nichts klümpere.

Die nun fertige Dinte läßt man im Topfe bis zum völligen Erkalten stehen, und gießt solche in eine reine Flasche klar ab, indem man den Topf neiget, wo sich alles bis auf den letzten Tropfen abgießen läßt. Die Flasche wird nur mit Papier zugebunden, und an einem trocknen Orte aufbewahrt, wo sie drei Jahre völlig unverändert gut bleibt.

Oder:

Man nehme vier Loth Fernambuck und zwei Loth Alaun, gieße zwei Schoppen Weinessig darauf, kasse es in einem neuen glasirten Topf kochen, probire während demselben die Farbe und fahre mit dem Kochen so lange fort, bis sie die erwünschte Röthe hat; mische dazu ein halb Loth arabischen Gummi mit eben so viel Kandiszucker, rühre alles wohl um, lasse es erkalten, gieße es ab und hebe es auf. —

§. 374. Grüne Dinte.

Man nehme 4 Loth Rosenwasser, 2 Loth destillirten Grünspan, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Kandiszucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestossenen weißen Weinstein; vermische dies mit einander, stelle es einige Tage unter öfterm Umrühren an die Wärme und filtrire es

wenn

wenn alles aufgelöst ist, zum Gebrauch auf Gläser.

Oder:

Man nimmt frische Holderblätter, stampft sie in einem Mörser und preßt den Saft aus. Wenn man nun diesen mit etwas Alaun vermischt, so giebt es eine schöne dunkelgrüne Dinte.

Oder:

Man löse 1 Loth krystallisirten Grünspan in 8 Loth destillirtem Essig auf, und setze ½ Loth pulverisirtes arabisches Gummi hinzu.

§. 375. Blaue Dinte.

Man nimmt Attichbeeren, preßt den Saft aus, und thut zu einem Glas voll ½ Loth Pottaschen, so hat man eine violblaue Dinte.

Oder:

Noch besser, man löse Indig in Vitriolöl auf, verdünne die Auflösung mit Wasser und thue gestoßene Kreide hinzu, um die überflüssige Säure wegzunehmen. Hierauf gieße man die blaue Tinctur ab und löse etwas gestoßenes arabisches Gummi darin auf.

§. 376. Gelbe Dinte.

Man löse Gummigurt in Wasser auf, oder bereite aus Saffran und Wasser eine starke Tinctur und löse etwas arabisches Gummi darin auf.

VIII.

VIII.

Verfertigung des Siegellacks in verschiedenen Farben.

Gutes Siegellack muß 1) am Lichte leicht schmelzen, ohne jedoch zu schnell und stark abzufließen; 2) die Eindrücke des Pettschafts möglich vollkommen annehmen, und 3) so fest am Papier haften, daß, ohne dasselbe zu zerreißen, das Siegellack nicht abgelöst werden kann. Diese feine Güte hängt von den richtigen Verhältnissen und der Reinigkeit der dazu angewandten Materialien, besonders des Schellacks und des Terpentins ab.

Uebrigens ist das Verfahren bei der Verfertigung aller Sorten von Siegellack völlig gleich; daher dasselbe auch nur bei der Fabrication der ersten und feinsten Sorte des rothen Siegellacks weitläufiger beschrieben und hiernächst bei der Anfertigung aller übrigen Sorten als bereits bekannt vorausgesetzt werden soll.

§. 377.

§. 377. Rothes Siegellack; erste und feinste Sorte.

Man fülle zuvörderst einen eisernen Grapen*) mit trocknem Sande, setze den Grapen auf ein Kaffeeblech und lasse den darin befindlichen Sand über glühenden Kohlen heiß werden. Ist dieß geschehen, so thue man

3 Loth Venetianischen Terpentin und
32 — des feinsten Schellacks **)

in ein kupfernes oder messingenes flaches Geschirr ***), setze es dergestalt in den heißen Sand

---

*) Bei kleinen Quantitäten kann man sich einer gewöhnlichen runden eisernen Pfanne bedienen.

**) Da von der Güte des Schellacks die Güte des Siegellacks selbst ganz besonders abhängt, jenes aber im Handel nicht immer in gleich guter Beschaffenheit vorkommt, so muß man, wenn man dasselbe bei den Droguisten erkauft, dahin sehen, daß es möglichst hellbraun und durchsichtig sei. Hiernächst muß man sich der Mühe nicht verdrüßen lassen, jedes einzelne Täfelchen in siedendes Wasser einzutauchen, und nur dasjenige, was am leichtesten dadurch erweicht wird, zu den feinsten Sorten des Siegellacks anwenden.

***) Dieses Geschirr kann eine Art von Casserol sein, nur muß es eine Dille haben, um das flüssige Siegellack desto bequemer und ohne Verlust in die Formen zu gießen. Irdene Geschirre sind zu diesem Behufe zu zerbrechlich.

Sand *), daß es auf allen Seiten davon umgeben ist, und lasse die obige Mischung langsam schmelzen.

Wenn alles geschmolzen ist, hebe den Grapen ab, und rühre zuerst

18 Loth des feinsten Zinnobers **), dann

5 Gran Carmin und

2 — Moschus ***)

mittelst eines eisernen Spatels dergestalt unter das geschmolzene Schellack, daß die ganze Masse gleichförmig gefärbt werde.

Ist

---

*) Dies geschieht, um die Hitze desto besser regieren zu können und die unmittelbare Einwirkung des Feuers auf das zum Schmelzen des Schellacks bestimmte Geschirr zu vermeiden. Denn jede zu hohe Hitze macht nicht allein die Farbe des Siegellacks dunkel, sondern auch das Schellack selbst wieder dadurch zum Theil zerstört. Man muß demnach beim Schmelzen desselben sehr sorgfältig dahin sehen, daß die Hitze der Temperatur des siedenden Wassers nicht merklich übersteigt, wenigstens nicht über 250 Grad Fahrenheit betrage.

**) Eine vorzüglich schöne rothe Farbe erhält das Siegellack, wenn man den dazu anzuwendenden Zinnober so vorbereitet, daß er die schöne feurige, ins Carmoisin fallende Farbe des Chinesischen Zinnobers erhält.

***) Der Moschus wird dem Siegellack hinzugesetzt, um demselben einen Wohlgeruch mitzutheilen; man

Ist dieß geschehen, so formt man, ehe die Mischung erkaltet, Stangen davon. Man bedient sich hierzu besonderer Formen von Zinn oder Messing, in welchen 6 bis 8 Stangen auf ein Mal geformt werden können. Diese Formen bestehen aus zwei, genau auf einander passenden Hälften, welche von außen durch kleine Riegel mit einander verbunden werden. Innerhalb müssen diese Formen so glatt, wie möglich, geschliffen und polirt sein, weil davon der Glanz der Siegellackstangen abhängt. Sollen diese in der Mitte mit einem Namen oder andern Zeichen versehen werden, so muß der Stempfel dazu schon im Innern der Form eingegraben sein; will man sie aber außerdem noch am untern Ende mit einem Zeichen versehen, so muß dieses besonders darauf gedrückt werden. Man kann indessen auch ohne jene Formen das Siegellack zu Stangen gestalten. Man wiegt nämlich von der flüssigen Masse so viel ab, als zu jeder Stange kommen soll und rollt dasselbe auf einer glatten Marmorplatte zu Stangen aus. Hierauf glättet man dieselben, indem man sie in die Hoh-

---

man kann indessen außer dem Moschus auch Ambra oder Storax oder schwarzen Peruvianischen Balsam oder von allen vier Materien zugleich hinzusetzen, nachdem dieselben mit sehr starkem Weingeist aufgelöst oder extrahirt sind.

Hohlung eines erhitzten eisernen Rohrs hält und sie hernach nochmals auf der Marmorplatte zur völligen Glätte rollt, worauf sie abermals und wiederholentlich so lange in die Hitze gebracht werden, bis die Oberfläche den erforderlichen Glanz angenommen hat.

§. 378. Rothes Siegellack. Zweyte Sorte.

Man schmelze 30 Loth Schellack,
3 — Venetianischen Terpentin und
1 Quentchen flüssigen Storax,
nach der vorstehenden Anweisung zusammen.

Ist dieß geschehen, so vermischt man 14 Loth Zinnober mit der Masse und forme Stangen daraus.

§. 379 Rothes Siegellack. Dritte Sorte.

Man schmelze 32 Loth Schellack,
3 — gemeinen Terpentin und
1 Quentchen flüssigen Storax,
auf die vorbeschriebene Weise zusammen.

Ist dieß geschehen, so mische
10 Loth Zinnober und
6 — Marienglas, welches vorher zum feinsten Pulver gerieben und gebeutelt worden

worden ist, damit, und forme das Lack in Stangen.

§. 380. Rothes Siegellack. Vierte Sorte.

Man lasse 32 Loth Schellack,
12 — gelbes Geigenharz und
6 — gemeinen Terpentin zusammenschmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, werden
8 Loth Zinnober und
10 — fein gepulvertes und gebeuteltes Marienglas, nach dem vorgeschriebenen Verfahren damit vermischt, worauf die Masse in Stangen geformt wird.

§. 381. Schwarzes Siegellack. Feinste Sorte.

32 Loth feines Schellack,
5 — guter Terpentin und
2 — flüssiger Storax werden nach der oben beschriebenen Methode zusammengeschmolzen.

Wenn alle diese Materialien zusammengeflossen sind, rührt man 16 Loth gebranntes Elfenbein *), nachdem dasselbe zuvor sorgfältig geschlemmt

*) Statt des Elfenbeins kann auch ausgeglühter Kienruß angewendet werden.

schlemmt worden, darunter, und macht Stangen daraus.

§. 382. Schwarzes Siegellack. Schlechtere Sorten.

Man lasse 32 Loth Schellack,
32 — Geigenharz und
10 — Terpentin
zusammenschmelzen, mische alsdann 48 Loth gebranntes Elfenbein darunter und mache Stangen davon.

§. 383. Goldlack.

12 Loth des feinsten Schellacks und
1 — Venetianischer Terpentin werden zusammengeschmolzen; alsdann werden
2 Quentchen klein gehackter Goldschaum darunter gerührt und Stangen geformt.

§. 384. Blaues Siegellack.

Man lasse 16 Loth feines Mastixharz und
4 — Terpentin
zusammenschmelzen; alsdann rührt man

8 Loth Bergblau *) und
4 — fein gepulvertes und gebeuteltes Marienglas darunter und macht Stangen davon.

§. 385. Grünes Siegellack.

20 Loth feines Schellack
10 — Mastixharz und
4 — Terpentin werden zusammengeschmolzen. Ist dieß geschehen, so rührt man
5 Loth Bergblau und
10 — Mineralgelb darunter und macht Stangen davon.

§. 386. Gelbes Siegellack.

16 Loth feines Schellack,
16 — Mastixharz und
6 — Terpentin werden nach der oben beschriebenen Methode mit einander verbunden und mit 24 Loth Mineralgelb gefärbt.

IX.

*) Die blaue Farbe beim Siegellack ist am schwersten zu erreichen, indem Bergblau, Indig, Neublau ꝛc. zersetzt werden und nur Ultramarin oder die feinste Schmalte eine reine blaue Farbe gewähren sollen.

IX.

Verfertigung einiger Stiefelwichsen.

§. 387. Deutsche gute Stiefelwichse, ohne Säure.

Die sogenannte englische Stiefelwichse, hat bisher unter allen übrigen Arten aus dem Grunde den Vorzug behauptet, weil sie schön glänzt und das damit gewichste Leder nicht abschwärzt. Sie hat aber den Nachtheil, daß Schwefelsäure hinzukommt, welche das Leder anfrißt und früher oder später zerstört.

Hier folgt die Zubereitung von einer nicht weniger guten Glanzwichse, welche frei von Schwefelsäure ist.

Zu 2 Pfund Wasser werden erfordert:

$\frac{1}{4}$ Loth in einem verschlossenen Gefäße ausgeglühter Kienruß.

4 Loth brauner Farinzucker.
½ — starker Branntwein.
2 Pfund Biereſſig.

Nachdem alles recht wohl durchs Reiben mit einander verbunden worden iſt, wird die Wichſe zum Gebrauch aufbewahrt, und damit eben ſo operirt, als mit der ſonſtigen.

§. 388. Eine andere gute Stiefelwichſe.

Acht Loth gewöhnlichen Tiſchlerleim, und ſechszehn Loth weiße Talgſeife werden in einer hinreichenden Maſſe warmen Waſſer aufgelöst. Nun werden acht Loth Stärke und eben ſo viel ausgeglühter Kienruß, der letztere mit etwas Eſſig abgerieben, in wenig kaltem Waſſer vertheilt, dann in der vorigen Leimauflöſung eingerührt, und alles ſo lange gekocht, bis ein dicker Brei daraus entſtanden iſt.

Man kann nun dieſe Stiefelwichſe nach Gefallen als Crem gebrauchen oder in Tafeln formen und ſolche austrocknen laſſen.

Oder:

Vier Loth Elfenbein, zwei Loth Kienruß, eben ſo viel Lavendelſpiritus, vier Loth braunen Candis, ein Loth Baumöl, anderthalb Loth Salzgeiſt, und eben ſo viel Vitriolöl, ¾ Quart Weineſſig, und das Weiſſe von zwei Eiern. Nun nehme man einen Topf, gieße ohngefähr vier

Loth

Loth hinein, und querle darin mit einem Querl das Weiße der Eier; hernach gieße man noch ein Viertelquart Essig hinzu, und schütte den Candis zerstoßen zur Auflösung hinein. Den Kienruß vermische man erst mit dem Elfenbein, schütte dann die Mischung in den Topf, gieße das Baumöl, den Salzgeist und das Vitriolöl langsam hinzu, und rühre es so lange um, bis sich alles gehörig vereiniget hat; dann gieße man die Mixtur zu dem übrig gebliebenen Essig in die Flasche, die wenigstens 1 ½ Quart enthalten muß, damit Raum zum Schütteln übrig bleibt, thue den Lavendelspiritus hinzu, und die Wichse ist fertig.

§. 389. Glänzendes Schuhwachs zu verfertigen, welches nicht abfärbt, und die Strümpfe nicht schmutzig macht.

Man nimmt gestoßenes arabisches Gummi 1 Loth, ord. Seife 2 Loth, Wachs 2 Loth, und Kienruß so viel bis zur hinlänglichen Schwärze. Die Bereitungsart selbst ist folgende: den Gummi läßt man erst über Feuer in einem halben Maß Wasser zergehen, dann wird die Seife und das geschabte Wachs hineingeschüttet, nebst dem Kienruß, und unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis alles gänzlich vermengt ist. Hernach gießt man es in ein Gefäß. Sollte

mit

mit der Zeit die Schwärze in dem Gefäß erhärten, so kann man sie mit etwas hinzugegossenem heißem Wasser wieder erweichen, dann mittelst eines Pinsels etwas auf die Schuh oder Stiefeln streichen, und mit einer Bürste fleißig putzen. Die Schuhe müssen aber vorher von allem Koth gereinigt sein. So kann man, ohne Schmutz zu befürchten, die feinsten Strümpfe darin anziehen.

§. 390. Klappen-Polituren oder Firnisse.

Die schönste Farbe der Klappen, ist ein mehr röthliches Hochgelb; denn harmonirt Strohgelb, Nanquin, Ockergelb und andere bleichgelbe Farben mit Schwarz? — Die hochgelbe Farbe mischt man, zum Auftragen mit der Politur, aus Gummi Guttae und Drachenblut, oder auch aus Curcumä; sie wird auf folgende Art zubereitet:

Man nehme ungefähr 1 Loth reines Gummi Gutti, reibe dasselbe auf einem Reibsteine mit Spiritus Vini ganz fein ab, und mische beim Reiben gleich so viel Drachenblut, doch nur immer in ganz kleinen Dosen, hinzu, als man die gelbe Farbe röthlich oder minder röthlich zu haben wünscht; nachher mische man diese abgeriebene Farbe, zu einem halben Spiritusfirniß, und trage sie mit einem feinen Borsten- oder Fischhaarpinsel, so viel als möglich, in gerader

Linie, auf die Klappe. Auch Orlean und Curcumä, mit einem starken Branntwein abgerieben, trocken werden lassen, und, nach dem Verhältniß der Farbe, zu dem Firniß gemischt, gibt ein glänzendes Gelb. Auch verschiedene gelbe Ocker, werden erst mit Wasser zart abgerieben und dann zum Trocknen an die Sonne oder an einen warmen Ofen gestellt; sobald sie getrocknet sind, müssen sie noch einmal abgerieben und wieder getrocknet, und dann mit einem mehr consistenten Firniß aufgetragen werden. Die Pinsel die zum Auftragen der Firnisse gebraucht werden, und aus feinen Borsten oder Haaren bestehen, müssen nach dem jedesmaligen Gebrauch, mit Terpentinöl wieder gereinigt werden, weil sie sonst zu sehr zusammenkleben und trocknen, und so leicht nicht wieder gebraucht werden können. Die Firnisse oder Polituren, die nun hier zum Auf- oder Uebertragen der Farben, und mit Nutzen gebraucht werden können, sind folgende:

I. Recept.

16 Loth Terpentinöl oder noch besser Spieköl,
4 — auserlesenen Mastix,
1 — venedischen Terpentin,

Diese Species werden sämmtlich in eine Quarbouteille mit einer großen Oeffnung gethan,

than, (besser aber ist eine gläserne Glocke, weil der venedische Terpentin zu consistent ist, und das Eingiessen, wo die Oeffnung nur klein ist, viel Mühe verursacht.) Diese Oeffnung überbinde man mit einer Blase und setze das Glas an die Sonne oder auf einen warmen Ofen und lasse es so lange stehen, bis sich der Mastix in den Terpentinöl völlig aufgelöst hat; welches noch weit schneller geschieht, wenn der Gummi sehr rein und klar ist, und dte Bouteille zum öftern geschüttelt wird, das Letztere befördert merklich die Auflösung.

II. Recept.

6 Loth Gummi Sandarak,
1 — — Mastix,
1 — venedischen Terpentin,
1 — Terpentinöl,
16 — vom stärksten Spiritus Vini.

Man nehme eine Flasche mit einer weiten Oeffnung, schütte die Gummata auserlesen hinein, gieße erst das Terpentinöl, dann den venedischen Terpentin und zuletzt den Spiritus Vini darauf; verbinde die Oeffnung der Flasche mit einer Blase, und stelle sie unter öfterem Umschütteln an die Mittagssonne zur Auflösung der Species; so wird man einen sehr schönen

und

und hellen Firniß erhalten, der sich vorzüglich zur Auftragung der Farben eignet.

III. Recept.

12 Loth Schellak,
1½ — venedischen Terpentin,
½ Quart Spiritus Vini.

Der Schellack muß gröblich zerstoßen werden, und zur Auflösung setze man das Glas mit den Ingredienzen in heißen Sand. Dieser Firniß ist sehr gut auf allen Klappen, die noch keinen Lack haben, und gereinigt worden sind, zu gebrauchen.

§. 391. Klappen-Reinigungsmittel.

Von den Klappen, wenn sie nicht lackirt sind, kann man den Schmutz, mit reinem Wasser und etwas Seife abwaschen; die lackirten sind auf folgende Weise sehr gut zu reinigen:

Man nehme ein Viertelquart Flußwasser, den Saft von einer guten Citrone und 1½ Loth Vitriolöl, thue es zusammen in eine Flasche, nach der hier angegebenen Folgenreihe, und schüttle es fleißig um. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, so gieße man ungefähr die Hälfte davon in eine Tasse, nehme einen Schwamm oder einen wollenen Lappen, tauche ihn darein, und wasche damit die Klappen von allen Seiten rein ab;

ab; hernach wasche man sie noch einmal mit reinem Flußwasser nach, trockne sie mit einem Tuch auf der Hand etwas ab, und hänge sie an die Sonne zum Trocknen. Sobald sie trocken geworden sind, so nehme man sie von der Leine, reibe sie mit einem reinen Tuch fleißig von allen Seiten ab, so werden sie ihre Farbe und ihren Glanz wieder erhalten; sollte aber Letzterer zu matt seyn, so kann man die Klappen mit dem angegebenen ersten Firniß (siehe Klappen-Politur) ohne Zusatz von Farbe leicht überstreichen.

Anmerkung. Keine Fußbekleidung sieht schöner aus, als ein geschmackvoll gemachter einnäthiger Stiefel mit einer röthlichgelben Klappe, wenn nun der Anblick noch verschönert werden soll, so muß die Klappe gegen den blanken Stiefel nur einen matten Glanz haben, denn wo beides zusammenglänzt, oder wo der Hauptgegenstand, nemlich der Stiefel von einer Nebennüance, oder Klappe, überstrahlt wird, da muß auch die Wirkung geschwächt werden, und das Ganze in den Schatten treten.

X.

§. 392. Verfertigung einer guten Haus-Seife.

Die Seife ist ein so unentbehrliches Bedürfniß im Hauswesen, daß jede Hausmutter darauf bedacht sein muß, ihren Bedarf an Seife selbst zu kochen. Da aber beim Seifenkochen Alles auf die richtigen Verhältnisse der dazu erforderlichen Materialien und auf genaue Beobachtung eines richtigen Verfahrens ankommt, wenn die Seife gerathen soll, so wird folgende deutliche und durch die Erfahrung vieler Jahre bewährte Anweisung hier nicht am unrechten Orte stehen.

Man thue 20 Pfd. Fett *) in einen Mauer-

kes-

*) Man pflegt dazu bloß unreine Fettigkeiten zu nehmen, namentlich allen Abschaume vom Fleische, allen Talg von Leuchtern, alle Fettig-

keit

kessel *), und gieße 20 Quart starke **) und zwanzig Quart schwache Lauge darauf. Man bringe

keiten, welche aus Kochtöpfen, Schüsseln und Tellern täglich zusammen kommen, und endlich alle Mark- und Fettknochen, welche möglichst klein gehauen und in schwarzer Lauge oder, in Ermanglung derselben, in bloßem Wasser, wie die übrigen genannten Fettigkeiten, für sich besonders ausgekocht werden müssen.

*) Ein Mauerkessel (eingemauerter Kessel) verdient deshalb beim Seifenkochen den Vorzug vor einem nicht eingemauerten, weil jener niedrig und fest stehet, so daß man bequem in demselben hineinsehen, das Aufsteigen des Fettes gehörig beobachten, auch bequemer darin rühren und vor der Hitze des Feuers sich schützen kann. Es muß aber der Mauerkessel, worin Seife gekocht werden soll, so groß seyn, daß er von dem dazu bestimmten Ferte und der dazu erforderlichen Lauge nur zur Hälfte voll wird, weil hernach noch nachgegossen werden muß und ein kleiner Kessel überlaufen würde; ist hingegen der Kessel größer, so kann man auch nach den angegebenen Verhältnissen mehr Fett und Lauge hineinthun.

**) Starke oder Meisterlauge ist diejenige, welche nach dem ersten Aufguß auf den Aescher von demselben abgezapft wird: die schwache Lauge oder Abrichtelauge hingegen die vom zweiten Aufgusse. Die starke Lauge ist zum Seifekochen

bringe hierauf dieses Gemenge von Fett und Lauge zum Kochen und lasse es während des Kochens mittelst einer langen hölzernen Rührkelle von einer verständigen Person *) ununterbrochen rühren. Diese muß neben sich einen Eimer voll starker Lauge stehen haben, und so oft die Seife in die Höhe steigt, mittelst eines Topfes

---

kochen tauglich, wenn sie ein Ei trägt. Der Aescher selbst besteht aus einem Gemenge von Asche und Kalk. Um 20 Pfd. Talg in Seife zu verwandeln, werden zwei Scheffel Asche von hartem Holze und sechs Metzen gebrannter frischer Kalk erfordert. Hat man nur schlechte Asche von weichem Holze, muß man entweder mehr davon nehmen, oder die Lauge durch einen Zusatz von Pottasche verbessern, bis sie die oben angegebene Probe hält. Beim Kochen der Seife vermischt man starke und schwache Lauge miteinander, weil zu starke Lauge die Seife körnig, wie Hirse, macht. Der Bodensatz im Aeschenfaße oder die ausgelaugte Mischung von Asche und Kalk ist übrigens ein vortreffliches Düngungsmittel. Sie macht jeden andern Dünger auf mehrere Jahre entbehrlich.

*) Diejenige Person, welche zum Kochen angestellt ist, darf sich niemals vom Kessel entfernen, weil die Seife oft noch tief genug im Kessel zu stehen scheint und dennoch wider Vermuthen plötzlich überkocht. Um dies zu vermeiden, muß überhaupt das Feuer nicht zu stark sein.

pfes so viel Lauge hinzugießen, als nöthig ist, um die Seife zurückzuschrecken, indem das bloße Rühren allein nicht hinreicht, das Ueberlaufen derselben zu verhindern.

Haben Fettigkeiten und Lauge solchergestalt anderthalb Stunden ununterbrochen gekocht, so gieße man 8 Quart starke Lauge hinzu und lasse sie damit unter fortgesetztem Rühren und Schrecken mit schwacher Lauge noch vier Stunden kochen.

Nach Verfluß dieser Zeit thut man eine kleine Portion Seife in einen Tassenkopf, rührt etwas Salz darunter und setzt die Tasse, um das schnellere Erkalten zu befördern, in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Bildet nach dem Erkalten die Seife eine feste Masse und hat die Lauge sich gehörig abgesondert, so ist es nunmehr Zeit, die Seife im Kessel zu salzen *).

Man

---

*) Ganz genau läßt es sich nämlich nicht bestimmen, wie lange die Seife kochen muß, bevor das Salz hinzugethan werden kann, indem der Grad der Feuerhitze bald geringer, bald größer sein kann; nur die gewöhnlichen Proben können hier entscheiden. Außer den oben beschriebenen, welche die deutlichste und sicherste zu sein scheint, hat man davon noch folgende:

Füllt

Man thue demnach zwei Metzen Salz, eine Handvoll nach der andern und unter beständigem Rühren zu der Seife hinzu und lasse sie damit noch Eine Stunde lang bei einem nur schwachen Feuer kochen, damit das fernere Zugießen von Lauge nicht nöthig werde.

Ist dies geschehen, so füllt man sie sammt der Lauge aus dem Mauerkessel in einen Zober und läßt sie darin erkalten; wenn dies am folgenden Tage geschehen ist, schneidet man sie mittelst eines langen, schmalen und scharfen Messers in Tafeln*), legt diese auf Bretter, und läßt sie an einem lüftigen, nicht feuchten, aber

auch

Füllt man etwas von der Seife aus dem Kessel auf einen Teller und greift nach dem Erkalten mit den Fingern hinein, so muß nichts davon an den Fingern hängen bleiben. — Thut man etwas Seife auf glühende Kohlen und sie flammt und raucht nicht mehr, so ist sie gut. — Gute Seife muß endlich, wenn etwas davon in kaltes Wasser geworfen wird, sogleich zu Boden sinken, breitet sich hingegen die Fettigkeit auf der Oberfläche aus, so ist die Seife noch nicht gahr.

*) Will man nach Art der Seifensieder die erkaltete Seife in recht gleichförmige Tafeln schneiden, so muß man sie nicht in einen Zober, sondern in einen Kasten gießen, der einen mit kleinen Löchern versehenen Boden hat, und dessen

auch nicht allzuwarmen Orte langsam trocknen *).

Wer beim Seifenkochen nach obiger Vorschrift genau verfährt, wird jedesmal eine gute Waschseife erhalten und niemals nöthig haben, dieselbe mit einem Aufwande von Holz und Zeit nochmals umzukochen.

Ein

---

sen vier Seitenbretter, nach dem Erkalten der Seife abgenommen werden können. Diesen Kasten setzt man über eine Tiene, breitet ein zwei bis drei Mal zusammengeschlagenes Leinentuch darin aus und gießt nun die Seife aus dem Kessel hinein, wo denn die Lauge durch den mit Löchern versehenen Boden des Kastens in die Tiene rinnen wird. Ist hierauf die Seife erkaltet, so wird dieselbe, nachdem zuvor die Seitenbretter des Kastens hinweggenommen werden, mittelst eines starken Klavier-Drahtes, welcher an beiden Enden hölzerne Griffe hat, oder eines feinen und festen Bindfadens in Tafeln von beliebiger Größe geschnitten.

*) Bringt man die ausgeschnittene Seife an einen zu warmen Ort, so trocknet sie zu schnell, wodurch sie außerhalb zu hart, auch das Salz aus der Mitte auf die Oberfläche herausgetrieben wird, da man denn, wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, die Seifenstücke überall erst abschaben muß. Je langsamer die Seife trocknet, desto glatter und gelinder wird die Außenseite derselben.

Ein Pfund guter Talg gibt übrigens zwei Pfund Seife, zuweilen auch etwas mehr; ist das Fett aber schlecht, so erhält man weniger.

Noch ist zu bemerken, daß die aus allen Fettigkeiten gekochte Seife nicht sonderlich weiß ausfällt. Dieß verringert jedoch den wesentlichen Werth derselben keinesweges, wenn sie sonst nur gut ist und den Schmutz aus der Wäsche hinwegnimmt. Will man indessen dergleichen Seife weisser haben, so wird zuletzt, wenn sie bald genug gekocht hat, ein wenig Alaun *) hinzugethan und mit untergerührt.

Anmerkung.

Statt der Lauge aus Holzasche kann man auch Sodalauge zum Seifekochen anwenden. Angenommen, daß man 30 Pfd. Talg zu Seife sieden wollte, hat man dabei, ausser einem nur wenig veränderten Verfahren, folgende quantitative Verhältnisse zu beobachten.

Man stampfe 19 Pfd. Schönebecker-Soda klein und vermische dieselbe mit 19 Pfd. Torfasche, oder eben so viel ausgelaugter Holzasche.

Hier-

*) Bleiweiß, welches Andere hierzu anwenden, ist aus mehr als einem Grunde nicht anzurathen.

Hierauf lösche man 38 Pfd. *) frischgebrannten Kalk mit wenigem Wasser, menge ihn mit der obigen Masse wohl unter einander, lauge das Gemenge in einer Aeschertiene aus, und siede mit der erhaltenen Lauge die oben angegebene Quantität des Talges nach der gewöhnlichen Art zu Seife.

Zum Ausscheiden der Lauge von der Seife wird, wenn man Soda dazu angewendet hat, gar kein Kochsalz oder doch nur wenig erfordert.

---

*) Also dem Gewichte nach noch einmal so viel als Soda.

XI.

Bäckereien.

§. 393. Biscuit-Tourte.

Ein Pfund fein gefärbten Zucker rührt man mit 16 Eidottern und der abgeriebenen Schaale einer Citrone bis es heiß und dick wird, streuet dann ein Pfd. feines Mehl hinein, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn darunter und bäckt die Masse in einer Form binnen einer Stunde in einem gelinden Ofen gahr.

§. 394. Semmel-Biscuit.

Man nimmt eben so viel Zucker und Eier, wie hier oben erwähnt, nur daß man anstatt des Mehles, fein geriebene Semmel, ½ Pfd. am Gewicht, und etwas gestoßenes Gewürz dazu nimmt.

§. 395. Sand-Tourte.

Ein Pfund Butter wird mit 8 ganzen Eiern nach und nach zu Schaum gerührt, alsdann thut

man

man auch nach und nach 1 Pfd. Mehl und ½ Pfd. gesiebten Zucker dazu, rührt Alles noch eine Viertelstunde gut durch, thut die Masse in eine blecherne Form, belegt sie oben mit eingemachten Kirschen und läßt sie im Ofen eine und eine halbe Stunde lang backen.

§. 396. Brot-Tourte.

Man rührt ein Pfd. gesiebten Zucker, 2 Loth gestoßene Nelken und Zimmt, und eine Tafel Chocolade, die auch recht fein gestoßen und gesiebt ist, mit 12 Eidottern recht dick, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt ihn darunter, streuet ½ Pfd. im Ofen getrocknetes, fein gesiebtes Rockenbrot hinein und bäckt die Masse eine Stunde im Ofen.

§. 397. Mandeln-Tourte.

Ein Pfd. im Reibestein ganz fein geriebene Mandeln rührt man mit 18 Eidottern und einem Pfunde Zucker ganz steif, und thut etwas abgeriebene Zitronenschaale dazu. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt es darunter, streuet zuletzt 4 Loth feines Mehl in die Masse und bäckt sie wie die vorigen.

§. 398. Aepfel-Tourte.

Man kocht eine gute Marmelade von Aepfeln mit etwas Wein, Zucker und Zimmt, rührt sie

auf

auf dem Feuer recht steif und läßt sie kalt werden. Dann macht man ein rundes Blatt von Blätterteig so groß als die Tourte werden soll, überstreicht die Mitte desselben eines halben Fingers dick mit der Marmelade, läßt aber am Rande einen Daum breiten Raum, bestreicht den Rand mit geschlagenem Ei, schneidet mit dem Rändelmesser schmale Streifen von Butterteig, überflechtet die Marmelade damit, bestreicht die äußern Enden der Bänder mit Ei, legt einen zwei Finger breiten Rand von dem nämlichen Teige um die Tourte, zackt dem Rand aus, bestreicht sie ganz mit Ei, bäckt sie im Ofen, streuet gesiebten Zucker darauf und läßt denselben im Ofen schmelzen oder glaciren. Auf diese Art macht man von jeder Frucht-Marmelade eine ähnliche Tourte. Auch von eingemachten Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen, Aprikosen ꝛc.

§. 399. Tourte von Erdäpfeln.

Man kocht die Erdäpfel mit der Schaale ab, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. davon mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 12 gelben Eiern und 16 Loth Zucker recht dünn und schaumig, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt es darunter und bäckt es in einer blechernen Form in einer Stunde gahr.

§. 400. Königs-Kuchen.

Zwei Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker werden mit 10 ganzen Eiern und etwas geriebenen Muscatnuß auf dem Backtisch zusammengearbeitet, alsdann ein Hefenstück, welches zuvor in einem Ofen gewesen, hineingethan und wie Wasserteig, den man zum gewöhnlichen Butterteige nimmt, verarbeitet. Alsdann wird er ausgetrieben, eine Scheibe Butter von circa 2 Pfd. hineingelegt, drei und ein halbes Mal wie Butterteig überschlagen, in große Stücke geschnitten, jedes Stück mit zerlassener Butter bestrichen und von einem Pfund großer Rosinen etwas in jedes Stück gethan, den Teig zweimal über einander geschlagen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreuet und eine gute Stunde im Ofen gebacken.

§. 401. Prinzessinn-Törtchen.

Man zerläßt 1 Pfd. frische Butter und rührt solche mit 12 Eidottern und 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker recht schäumig; ½ Pfd. süßer Mandeln stößt man mit etwas Eiweiß in einem Mörser recht fein, nebst der abgeriebenen Schaale von 6 Citronen, 2 Loth gestoßenen Zimmt, 6 Nelken, ½ Quentchen Cardamomen und 1 Pfd. feines trocknes Mehl; rührt Alles gut unter die Butter und thut zuletzt den Schnee von 4 Eiern

darun-

darunter. Das Backblech wird mit Papier belegt, die Masse mit einem Löffel in kleinen Häufchen von der Größe eines Guldens, doch nicht zu enge an einander, darauf gesetzt, mit zerschlagenem Eiweiß mittelst eines Pinsels leicht bestrichen, mit Zucker und fein gehackten Mandeln bestreuet und bei gelinder Hitze 1½ Viertelstunden gebacken.

§. 402. Portugiesische Kuchen.

Ein Pfd. frische Butter läßt man langsam zergehen und rührt nach und nach 5 ganze Eier und 4 Dotter, nebst ¾ Pfd. fein gesiebten Zucker und der abgeriebenen Schaale einer Citrone darunter. Wenn die Masse anfängt schäumig zu werden, rührt man 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl nach und nach darunter, dann werden kleine Pastetennäpfchen mit zerlassener Butter inwendig bestrichen, mit der Masse halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt, und eine halbe Stunde gebacken.

§. 403. Bischofs-Kuchen.

In einem Asch wird 1 Pfd. abgeklärter Butter mit 30 Eidottern schläumig gerührt, doch so, daß jedes Dotter einzeln nach und nach darunter gerührt wird. Dann thut man das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker, ½ Quentchen gestossener Muscatblumen und zuletzt ½ Pfd. feines

nes Mehl dazu. Man bestreicht kleine Förmchen mit Butter und bäckt sie bei gelindem Feuer. Sie müssen während des Backens oben etwas aufspringen.

§. 404. Abgerührter Topfkuchen.

Ein Pfund Butter rührt man mit 10 ganzen und 5 gelben Eiern ab, welches aber im Warmen geschehen muß, thut nach und nach 1 Pfund warm gestelltes Mehl dazu, nebst der auf Zucker abgeriebenen Schaale einer Citrone, etwas Zimmt und Macisblüthe. Einen Anrichtelöffel voll dicken weißen Hefens und halb so viel Rahm rührt man lauwarm zuletzt darunter, schlägt es gut durch einander, thut die Masse in eine mit Butter bestrichene Form nur halb voll, läßt ihn in gelinder Wärme aufgehen, bäckt ihn in einer Stunde gahr und bestreuet ihn nachher dick mit Zucker.

§. 405. Erdäpfel-Auflauf.

Eine Kanne Rahm, 12 Loth Zucker, 6 Eßlöffel voll Erdäpfelmehl und 4 Eidotter werden über dem Feuer abgerührt, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschaale dazu gethan und darauf kalt stehen gelassen. Alsdann schlägt man noch 6 Eidotter und den Schnee von 4 Eiweissen dazu, und bäckt den Auflauf.

§. 406. Londner Kümmel-Kuchen.

Man nimmt ¾ Pfd. Mehl und ½ Pfd. gestoßenen Zucker auf einen Backtisch, rührt es mit einem ganzen Ei und einem Dotter zusammen, als wenn man Nudeln machen wollte, pflückt ½ Pfd. Butter in Stückchen darunter, thut 1 Loth gewaschenen und wieder getrockneten reinen Kümmel dazu und arbeitet es zu einem Teig. Diesen treibt man Messerrücken dick, jedoch so egal wie möglich, aus, schneidet mit dem Rändelmesser viereckige Kuchen von der Breite eines Kartenblattes, thut solche auf ein mit Papier beiegtes Blech und bäckt solche eine gute Viertelstunde bei mäßiger Hitze, bis sie schön goldgelb sind.

§. 407. Kleine Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern abgerührt, dann ½ Pfd. gestoßener Mandeln, ½ Pfd. Zucker und ½ Pfd. Mehl, nebst etwas Zimmt und Citronenschaale, darunter gerührt, davon setzt man Häufchen wie ein Ei groß auf Papier, bestreicht sie mit Ei, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

§. 408. Echaudés.

Man thut 2½ Pfd. Mehl auf einen Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, schlägt 9 ganze

ganze Eier und 3 Dotter hinein, thut ¼ Pfd. Butter, etwas weniges Salz und eine halbe Tasse voll Franzbranntwein dazu, macht einen Teig davon, arbeitet ihn mit Gewalt 10 bis 12 Mal durch, daß er sich von der Hand und dem Tische loslöst, macht ihn rund und läßt ihn im Keller in einem Tuche bis den andern Tag liegen; dann treibt man ihn wie einen guten Finger dick aus, schneidet zwei Finger breite Streifen davon und dann viereckige Carrées, drückt mit dem Finger alle 4 Seiten etwas ein, wirft sie in einem Kessel voll kochenden Wassers, läßt sie 5 Minuten kochen, hebt sie in ein Geschirr mit kaltem Wasser, läßt sie einige Stunden darin stehen, trocknet sie mit einem Tuche ab, wendet sie in geschlagenen Ei um, bäckt sie auf der blosen Platte in einem ziemlich heißen Ofen und glacirt sie hernach stark mit Zucker.

§. 409. Kleine Sahnen-Kuchen.

Unter 1¼ Pfd. Mehl pflückt man 1 Pfd. Butter, schlägt 1 ganzes Ei und 2 Dotter dazu, nebst einem Anrichtelöffel voll dicken Rahms, stößt davon einen Teig an, läßt ihn einige Stunden im Keller liegen, rollt ihn ganz dünn aus, sticht kleine runde Kuchen davon, bestreuet sie dick mit gesiebtem Zucker und bäckt sie.

§. 410. Zuckerkränze.

Man setzt ¼ Pfd. abgeklärte Butter aufs Feuer, passirt ½ Pfd. Zucker und ½ Pfd. Mehl darin und rührt gleich heiß 3 ganze Eier und 4 bis 5 Dotter dazu, nebst einem Anrichtelöffel voll dicken Rahms, stößt davon einen Teig an, läßt ihn einige Stunden in Keller liegen, rollt ihn ganz dünn aus, sticht kleine runde Kuchen davon, bestreuet sie dick mit gesiebtem Zucker und bäckt sie.

§. 411. Honigkränze.

Von ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. gestoßene Mandeln, ¼ Pfd. Honig, ¼ Pfd. Mehl und 3 Eidotter macht man einen Teig, rollt ihn wie einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Ausstecher, von der Größe einer Theekuppe Kuchen davon, sticht mit einem kleinern Ausstecher aus der Mitte derselben etwas heraus, wodurch ein Kranz entsteht, bestreicht diese Kränze mit Eiweiß, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

§. 412. Wiener Hufen.

Man rührt 1 Pfund Butter mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern ab, rührt nach und nach 1 Pfd. feines Mehl, einige Eßlöffel voll dicken Hefen und eben so viel Rahm darunter, nebst

der

der Schaale einer Citrone auf Zucker abgerieben. Dann rollt man den Teig auf einem etwas gewärmten Backbrette aus, schneidet Viertelellen lange und drei Finger breite Streifen davon, legt eine Streife Himbeer- oder Kirschenmarmelade darauf, schlägt diese so in den Teig, biegt sie krumm in Form eines Hufeisens, läßt sie bei sehr gelinder Wärme behutsam aufgehen, (damit ja die Butter nicht schmilzt) bestreicht sie mit Eiweiß, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie backen.

§. 413. Wiener Kollatschen.

Ein Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern abgerührt; alsdann thut man 1 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Zucker, die Schaale einer Citrone und etwas Zimmt dazu, läßt die Masse im Keller etwas steif werden, streuet Mehl auf einen Backtisch, schüttet die Masse darauf, schneidet Stückchen davon wie ein Ei groß, drückt sie auf einem Bogen Papier mit der Hand auseinander, daß es kleine Kuchen werden, schlägt von 3 Eiweißen einen steifen Schnee, rührt das Gelbe darunter, bestreicht die Kuchen etwas dick damit, bestreuet sie mit fein gehackten Mandeln, welche mit Zucker vermischt sind und bäckt sie schön gelb. Auch kann

man

man die Hälfte davon mit Rosinen, auch einige bloß mit Zucker und Zimmt bestreuen.

§. 414. Ulmer Brot.

Von 10 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, dann die Dotter, nebst ½ Pfd. Zucker hinzu gethan, und nun die Masse auf einem schwachen Kohlenfeuer warm geschlagen, bis solche recht ausquillt; dann werden 12 Loth feines Mehl und eine Muscatnuß darunter gethan und wieder kalt geschlagen. Die Masse wird auf lange Streifen Oblate mit einem Messer gestrichen, mit recht fein geschnittenen Mandeln, wie auch mit Zucker, bestreuet und bei raschem Feuer gebacken.

§. 415. Butter- oder Blätterteig.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf dem Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, schlägt zwei ganze Eier hinein, pflückt etwas Butter unter das Mehl und gibt so viel kaltes Wasser dazu, daß es ein eben nicht steifer Teig werde, daher man behutsam mit dem Wasser verfahren muß, weil sonst das richtige Verhältniß fehlen würde. Diesen Teig arbeitet man recht durch einander, daß er ganz zähe wird und sich hin und her ziehen läßt, und rollt ihn dann wie einen halben Finger aus. Ein Pfund gute Butter

ter hat man ausgewaschen und in eine ½ Finger dicke runde Scheibe formirt; diese legt man auf den Teig, schlägt denselben darüber, daß die Butter ganz damit bedeckt ist, rollt ihn egal in Form eines länglichen Vierecks einen Finger dick aus, schlägt ihn dann dreifach über einander, rollt ihn wieder eben so aus, schlägt ihn zum zweiten Mal dreifach über einander, rollt ihn wieder eben so aus, schlägt ihn zum dritten Mal nur zwiefach über einander, bearbeitet ihn mit dem Backholz noch etwas länglich und verbraucht ihn nach Belieben. Soll der Teig zu einem Vol au Vent gebraucht werden, so schlägt man ihn dreimal dreifach über einander, und das vierte Mal zweifach; denn diese Pastete muß höher steigen als eine andere, weswegen sie auch den Namen davon hat. Im Sommer muß man diesen Teig an einem sehr kühlen Orte, und hat man denselben nicht, lieber im Keller machen, so wie man ihn im harten Winter am besten im einem etwas geheizten Zimmer bearbeitet.

§. 416. Bierklare.

Man nimmt ungefähr ein Pfd. Mehl mit einigen Löffel weißen Wein, und 4 Eidottern, rührt es klar, doch nicht zu dünn, weil die Masse auf der Sache, welche man darin umwendet,

det, sitzen bleiben und ganz davon bedeckt seyn muß, thut etwas gestoßenen Zucker dazu und verbraucht sie zu Speisen, die man mit Zucker glaciren will.

§. 417. Angebrannter Teig für harte Pasteten.

Nach der Größe der zu machenden Pastete nimmt man 6 oder 8 Pfd. ordinaires Waizenmehl auf den Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, thut in dasselbe ½ Pfd. Butter, macht mit kochendem Wasser einen steifen Teig davon, knetet ihn mit aller Gewalt so lange, bis er die Reife hat, daß er beim Dressiren aufrecht stehen bleibt, damit man ihm jede beliebige Form geben kann.

§. 418. Mürber Teig.

Ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter und 8 Eidotter knetet man zusammen und macht einen Teig daraus, den man aus freier Hand zu dressiren hat. Diesen Teig gebraucht man zu den dressirten Pastetchen, den Pasteten von mürben Teig, den man mit essen kann u. s. w.

§. 419. Nudeln-Teig.

Ein Pfd. Mehl wird mit 2 ganzen Eiern und 8 Dottern, nebst etwas Butter, zusammengeknet-

knetet, alsdann mit dem Backholze so dünn als möglich ausgetrieben, in schmale Streifen geschnitten und die Nudeln davon gefertigt.

§. 420. Erdäpfel à la Provençal.

Man wiegt Petersilie, Schnittlauch und weiße Zwiebeln recht fein, passirt sie mit einem Stück Butter, drei Löffel voll Provencer-Oel und etwas Citronenschaale über dem Feuer, streuet etwas Mehl hinein, schlägt einen Löffel gute Bouillon darauf, thut, wenn die Sauce gehörig gahr ist, die abgekochten Erdäpfel in Viertel geschnitten hinein und drückt den Saft einer Citrone darauf.

§. 421. Erdäpfel à l'Espagnol.

Die Erdäpfel werden gewaschen, roh geschält und mit Pfeffer, einem Anrichtelöffel voll Spanischer Jus und einer großen Kelle voll Bouillon ¾ Stunden gekocht; dann herausgenommen, auf eine Schüssel rangirt und warm gesetzt. Die Sauce läßt man noch eine kleine Zeit einkochen, legirt sie mit 2 Eidottern und gibt sie über die Erdäpfel.

§. 422. Holländische Erdäpfel.

Man kocht die Erdäpfel, welche klein seyn müssen, geschält in Wasser und Salz ab, rührt

ein gutes Stück Butter mit etwas Mehl klar, schlägt 3 Eidotter dazu, nebst etwas Salz und einem Löffel voll Essig, etwas Pfeffer und ganz wenig Bouillon, rührt die Sauce auf dem Feuer ab und gibt sie recht heiß über die Erdäpfel.

§. 423. Granat von Erdäpfeln.

Man kocht große Erdäpfel im Wasser gahr, stößt sie im Reibestein oder in einem großen Mörser mit Butter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß recht fein, schlägt ein ganzes Ei und 5 Dotter dazu, streicht eine Form oder ein Casserol dick mit Butter aus, legt es unten mit gekochtem Schinken oder gepökelter Rindszunge in dünnen Scheiben aus, thut von der Erdäpfel-Marmelade eines kleinen Fingers dick darauf, streuet eine Schicht fein gehakten Schinken oder Rindszunge darüber, dann wieder eine Schicht Erdäpfel-Marmelade, fährt so lange damit fort, bis das Casserol voll ist, läßt ihn dann eine gute halbe Stunde im heißen Ofen backen, setzt ihn aber auf ein Geschirr mit kochendem Wasser, ungefähr eines Fingers hoch, damit der Boden nicht brennt. Wenn angerichtet wird, stürzt man ihn auf die Schüssel und gibt eine gute Jus oder eine Englische Plain-Butter dazu. Sehr schmackhaft wird er, wenn man unten und oben etwas geriebenen Parmesan-Käse darauf streuet.

§. 424.

§. 424. Erdäpfel à la Française.

Man kocht die Erdäpfel auf die gewöhnliche Art mit der Schaale ab, passirt etwas gewiegte grüne Petersilie, Chalotten und Schnittlauch in einem guten Stück Butter, schält die Erdäpfel gleich heiß, schneidet sie in Scheiben, thut sie sogleich in die bereits gahr gemachten Kräuter, nebst Salz, etwas Pfeffer, einem Anrichtelöffel voll Jus und dem Safte einer Citrone, schwengt sie damit behutsam auf dem Feuer, daß sie recht heiß werden, und dann richtet man sie sogleich auf einer gewärmten Schüssel an.

§. 425. Erdäpfel mit Purée von Zwiebeln.

Sechs bis acht große Zwiebeln schneidet man in Scheiben, passirt sie in Butter, bis sie anfangen gelb zu werden, thut etwas Mehl dazu, nebst zwei Löffeln voll Bouillon, einigen Tropfen Essig, Salz und etwas Pfeffer, läßt es zusammen durchkochen, streicht Alles durch ein Haarsieb und macht es kochend heiß. Die Erdäpfel schält man roh, dreht sie rund ab, kocht sie im Wasser mit etwas Salz und gibt sie recht heiß auf die Schüssel. In das Purée von Zwiebeln thut man einen Löffel voll Rahm und schüttet es recht heiß über die Erdäpfel.

XII.

Compotes und Marmeladen.

§. 426. Gebackene Aepfel en compotes.

Funfzehn Stück Borstorfer Aepfel schält man und schneidet sie in der Mitte durch, rangirt sie in ein Casserol, thut eine halbe Flasche Franzwein, ganzen Zimmt, die Schaale und den Saft einer Citrone und 12 Loth Zucker dazu, läßt sie darin einigemal überkochen und so lange liegen, bis sie nur noch lauwarm sind, hebt sie auf ein Haarsieb und stellt sie damit in den Backofen, daß sie oberwärts ganz trocken werden. Den Satz kocht man zu Gelée ein, richtet die Aepfel ganz dicht neben einander an und gibt die Gelée warm darüber.

§. 427. Compote von Aepfeln im Ofen.

Man schneidet schöne Herren-Aepfel in der Mitte durch, schält und kernt sie aus, rangirt

sie

sie auf eine Tortenpfanne, befeuchtet sie mit Citronensaft und Wein, überstreuet sie dick mit gestoßenem Zucker und Zimmt, setzt sie geschwind in den Ofen, läßt sie in 5 Minuten darin gahr werden und legt sie sogleich auf die Schüssel, daß sie kalt werden. Sie müssen gut glacirt und ganz weich seyn.

§. 428. Compote von Aepfeln brûlées.

Man schält Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte durch, kocht sie mit Wein, Citronensaft und etwas vielem Zucker gehörig weich, legt sie auf ein Haarsieb und rangirt sie nachher in ein enges Casserol dicht neben einander, so daß die äußere Seite der Aepfel unten zu liegen kommt. Den Satz der Aepfel läßt man zu Gelée kochen, schüttet ihn auf die Aepfel, läßt sie damit auf einem guten Feuer unter beständigem Rütteln so einkochen, daß der Zucker zu Caramel wird und die Aepfel bräunlich davon gefärbt werden, stürzt sie in eine Saladière (porcellainene Schaale) und läßt sie kalt werden.

§. 429. Compote von Quitten.

Die Quitten werden geschält in zwei oder vier Theile geschnitten, das Steinige herausgenommen und dann im Wasser mit Zimmt und

Ei-

Citronenschaale weich gekocht. Dann hebt man sie heraus, gibt zu dem Wasser etwas Wein ein gutes Stück Zucker, läßt es damit einkochen, bis er große Perlen schlägt, thut die Quitten wieder dazu, deckt sie fest zu, läßt sie auf gelindem Feuer anziehen, damit sie von dem Zucker Geschmack erhalten, hebt sie auf die Schüssel, läßt den Syrup wieder dick kochen, legt ihn auf einen Suppenteller, und wenn er gehörig steif geworden, als Gelée über die Quitten.

§. 430. Compote von Aepfeln und Aprikosen-Marmelade.

12 bis 15 schöne Reinetten werden geschält und der Kern ausgestochen, alsdann in zergangenen Zucker gelegt, einigemal aufgekocht, behutsam herausgenommen, auf ein Haarsieb gelegt und mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, auf eine Compotière rangirt, die Oeffnungen mit kleinen runden Citronenscheibchen belegt, der Zucker geläutert und eingekocht, und wenn er kalt ist, über die Aepfel angerichtet.

§. 431. In Zucker gebratene Birnen.

Die geschälten Birnen werden in Zucker halb gahr gesotten, alsdann herausgenommen und ablaufen gelassen. Fünf Eßlöffel voll gestoßenen

Zuckers

Zuckers thut man in ein Casserol, legt die Birnen darauf und setzt das Casserol über das Feuer. Wenn der Zucker auf dem Boden eine dunkle Farbe bekömmt, legt man die Birnen auf eine Schüssel, läßt den Zucker ganz carmeliren und thut ihn über die Birnen.

§. 432. Compote von Pomeranzen.

Die Pomeranzen werden in Viertel geschnitten, die Kerne herausgenommen und abgebrüht. Wenn sie weich genug sind, legt man sie in frisches Wasser und läßt sie darin kalt werden. Den Zucker läßt man aufsteigen, thut die Pomeranzen hinein, läßt sie einigemal aufkochen und dann in dem Zucker abkühlen, legt sie in die Schüssel, läßt den Zucker ganz einkochen und gibt ihn über die Pomeranzen.

§. 433. Aprikosen-Marmelade.

Die Aprikosen werden in warmes Wasser gethan und man läßt sie eine Weile über dem Feuer ziehen; alsdann werden sie herausgenommen, die Haut abgezogen, von einander geschnitten, ausgekernt und in kochenden Zucker gethan, etwas Wein aufgeschlagen, zu Brei eingekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Dann läßt man noch etwas Zucker steigen, thut die Marmelade hinein, läßt sie ganz kurz einkochen

und

und verbraucht sie nach Belieben. Will man sie aufheben, so thut man sie in porcellanene Töpfchen, welche, wenn die Marmelade kalt ist, fest zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden.

§. 434. Marmelade von Orangenblüthen.

Ungefähr ein Pfd. Orangenblumen wird von den Stengeln genommen, gereinigt und in kaltes Wasser gethan, in welches der Saft von zwei Citronen kömmt; dann über dem Feuer in diesem Wasser gerührt, bis sie etwas verkocht sind, worauf man sie auf einem Siebe ablaufen läßt. Wenn sie kalt sind, stößt man sie so viel als möglich zusammen, gießt gesottenen Zucker darüber, läßt sie ein paarmal darin aufkochen, bis sie dick geworden sind, nimmt sie alsdann vom Feuer und rührt ein Pfund Aepfel-Gelée darunter.

§. 435. Aepfel en Surtout.

Dazu muß man kleine Aepfel nehmen, sie schälen und den Kern ausstechen. Alsdann legt man sie eine Weile in gestoßenen Zucker und Zimmt, gießt ein Glas Wein darauf und läßt sie so mariniren, schlägt sie alsdann in ausgestochene runde Stücke von Butterteig ein, legt sie auf ein Backblech, bestreicht sie oben mit Ei-

gelb,

gelb, bestreuet sie mit Zucker und bäckt sie rasch im Ofen.

§. 436. Aepfel à la Colloredo.

15 Aepfel, die schön und groß seyn müssen, werden, wenn sie geschält und inwendig ausgestochen sind, in Wasser, Zucker, Gewürz und Citrone einigemal aufgekocht, alsdann auf ein Haarsieb gezogen und ablaufen gelassen. Ein blecherner Tourtenrand wird auf eine Schüssel gesetzt und darauf befestiget, mit Butterteig ganz ausgelegt, eine Crême von etwas Mehl, 1 Kanne Milch, 6 Eidottern und mit etwas Zucker versetzt, über dem Feuer dick abgerührt, wenn sie kalt ist, in den Rand auf den Butterteig gestrichen, die Aepfel darauf rangirt, diese inwendig mit eingemachten Kirschen gefüllt, von der Crême wieder über die Aepfel gestrichen, mit Butterteig fest zugemacht, oben mit Zucker glacirt und in einem heißen Ofen drei Viertelstunden gebacken. Ehe man es auf den Tisch gibt, nimmt man den blechernen Rand ab.

§. 437. Zucker-Strauben.

Ein halbes Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. gestossener feiner Zucker, wozu man den Saft einer halben Citrone und ein halbes Glas Wein nimmt, wird mit Eiweis klar gerührt, daß es so flüßig

wie

wie eine Eierkuchenmasse wird. Dann setzt man Schmalz auf das Feuer, läßt unter beständigem Herumdrehen so viel von der Masse durch einen Straubentrichter hineinlaufen, daß es ein runder krauser Kuchen wird, und wendet ihn mit einem Speiler um. Wenn er auf beiden Seiten gebacken ist, legt man ihn auf ein Rollholz, bäckt deren so viel, als man Masse hat, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

§. 438. Klare Gelée.

Eine jede süße Gelée wird von Hirschhorn oder Hausenblase, oder auch von Kalbsfüßen gemacht. Das Hirschhorn nimmt man am liebsten dazu, da es immer am wohlfeilsten ist. Gewöhnlich nimmt man zu einer Gelée für 12 bis 15 Personen, 1 Pfd. Hirschhorn, läßt es langsam 4 Stunden kochen und bis auf die Hälfte einkochen, alsdann durch ein Tuch laufen, thut 1 Flasche weißen Wein, ganzen Zimmt, Citronenschaale, den Saft von 8 Citronen, 1 Pfd. Zucker und einige ganze Nelken dazu, clarifirt es mit Eiweiß, zieht es vom Feuer etwas zurück und läßt es, auf die ebenfalls beschriebene Art durch einen Gelée-Beutel von Multum oder durch eine Serviette laufen. Will man dieses Gelée einen andern und verbesserten Geschmack geben, so thut man, wenn sie durchgelau-

laufen ist, ¼ Arrak oder Rum, oder 1 bis 2 Gläser Marasquin, dazu. Man kann die Gelée in eine beliebige Form oder in kleine Becher gießen oder sie auch in Tassen serviren. Auf diese Art werden alle Gelée zubereitet, die man mit Früchten, oder dem Saft derselben, versetzen will.

§. 439. Gelée von Erdbeeren.

Von der obigen Gelée gießt man einen kleinen Finger hoch in eine Form und läßt sie auf dem Eise steif werden, alsdann rangirt man schöne Erdbeeren hinein und betröpfelt dieselben wieder mit der Gelée: wenn sie steif ist, belegt man sie wieder mit Erdbeeren, und fährt so fort bis die Form ganz voll ist. Beim Aufsetzen auf die Tafel hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, und stürzt die Gelée auf eine Schüssel.

§. 440. Beignets von Kirschen.

Schöne, große, schwarze Kirschen werden ausgekernt und in Zucker kurz gesotten, so daß wenig Saft übrig bleibt. Alsdann nimmt man ganz weiße Oblatenblätter, sticht sie mit einem Ausstecher in der Größe eines alten Speciesthalers aus, legt von den Kirschen darauf, deckt sie mit einer ausgestochenen Oblate zu, taucht

die Beignets ringsherum in eine Klare und bäckt sie rasch in Schmalz aus, rangirt sie auf ein mit einem Bogen Papier belegtes Blech, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie schnell im Ofen glaciren. Im Winter kann man anstatt der frischen, eingemachte Kirschen dazu nehmen.

§. 441. Marmelade von unreifen Weinbeeren.

6 Pfd. unreife Beeren bricht man ab, wenn sie anschwellen und im Wasser aufsteigen, drückt man den Saft einer Citrone hinein, thut sie in ein Becken oder Casserol und läßt sie auf heisser Asche stehen, bis sie recht aufgegangen sind; dann läßt man sie in einer irdenen Schüssel kalt werden, reibt sie entzwei und arbeitet sie durch ein Sieb. Fünf Pfd. Zucker läßt man auf gelindem Feuer aufsteigen, rührt die Beeren hinein und läßt sie so lange über Feuer eindunsten, bis die Marmelade anfängt, sich an dem Löffel klebrig zu zeigen.

§. 442. Marmelade von Stachelbeeren.

Man zerdrückt die Hälfte Johannis- und die Hälfte Stachelbeeren in einem Reibestein, reibt sie durch ein Haarsieb, thut auf jedes Pfund ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, kocht es damit kurz und dick

dick ein und füllt es wie andere Marmeladen in Gläser oder Töpfe.

Gelées, Crêmes, Blanc-mangés.

---

§. 443. Quitten-Schaum mit dergleichen Marmelade.

Ein halbes Pfund Quitten-Marmelade wird mit dem Schnee von 30 Stück Eiweiß wohl unter einander gerührt, gehörig gezuckert, auf eine Schüssel gethan, mit gestoßenem Zucker bestreuet und in einem Ofen langsam gebacken.

§. 444. Reis-Sülze.

Ein Pfund Reis wird, wenn es blanchirt worden, in Milch mit einem Stück Zucker, etwas ganzen Zimmt und der dünn abgeschnittenen Schaale einer Citrone recht weich gekocht, alsdann durch ein Haartuch dick durch- und auf eine Schüssel gestrichen, und man läßt es darauf ganz kalt werden. Der übrig gebliebene Reis, der nicht durch das Haartuch gegangen, wird auf eine Tortenpfanne, die mit Butter bestrichen ist, gethan und im Ofen rothbraun

geba-

gebacken, alsdann mit einer Eierschaufel losgestoßen und um die Sülze garnirt.

§. 445. Crême von Erdbeeren oder Himbeeren.

Die Erdbeeren werden mit fettem Rahm und vielem Zucker durch ein Haartuch dick durchgestrichen, mit etwas aufgelöster Hausenblase vermischt, in kleine Näpfchen gethan, auf Eis gesetzt, und wenn sie recht kalt geworden, auf eine Schüssel gestürzt.

§. 446. Eine Wein-Crême, welche man umstürzen kann.

Man schlägt 12 Eier aus, rührt sie mit einer Flasche weißen Wein klar, reibt eine Citrone auf Zucker ab und thut das Abgeriebene dazu, so wie auch den Saft nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu Schnee, belegt eine Tortenform mit dünnen Scheiben von einer Biscuit-Tourte, löset dann 2 Loth Hausenblase auf und rührt die obige Crême auf dem Feuer ab. Wenn sie noch ganz heiß ist, rührt man den Schnee von den 6 Eiweißen und zuletzt die noch lauwarme Hausenblase darunter. Die mit Biscuit ausgelegte Form setzt man auf Eis, schüttet die Crême gleich warm hinein, läßt sie auf dem Eise steif wer-

den,

den, stürzt sie dann auf die Schüssel, belegt sie oben mit Johannisbeer-Gelée und besprengt sie mit Eau de noyaux oder einem andern feinen Liqueur.

§. 447. Crême brulée von Stachelbeeren.

Einen guten Theil Stachelbeeren pflückt man von den Stielen, wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie einige Minuten zugedeckt stehen, kocht sie dann, nachdem sie abgegossen sind, mit Wein und Zucker zu einem Brei, streicht diesen durch ein Haartuch, schlägt auch Eidotter dazu, thut die abgeriebene Schaale nebst dem Saft einer Citrone und 2 Gläsern Franzwein dazu, wie auch etwas Zucker, rührt dieses zusammen auf dem Feuer ab, richtet die Crême in einer Saladière (porzellanene Schaale) an, streuet gestoßenen Zucker darauf, hält eine heiße Schaufel darüber, bis sie eine gelbbraune Farbe bekömmt, und servirt sie kalt.

§ 448. Aepfel-Crême.

15 bis 20 Aepfel werden gebraten, das Fleisch herausgenommen, durch ein Haarsieb gestrichen, recht dicker Rahm nebst gesiebtem Zucker dazugethan, in hohe Tassen gefüllt und kalt zur Tafel gegeben.

§. 449. Grisets von Aepfeln.

Die Aepfeln werden, wenn sie geschält und ausgekernt sind, in Wasser mit etwas Zucker, der Schaale einer Citrone, etwas ganzem Zimmt und einem Glase Wein zu Brei gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. 1 Pfd. Butter wird zu Schaum geschlagen, mit 12 Eidottern abgerührt, die Aepfel-Marmelade nach und nach dazu gethan und gut zusammen geschlagen; von 6 Eiern Schnee gemacht und gleichfalls mit den Aepfeln verrührt, ½ Pfd. kleine Rosinen und ½ Pfd. Zucker dazu gethan. Alsdann nimmt man kupferne oder blecherne Becher, streicht sie mit Butter aus, streuet weiße Semmel darüber, füllt jeden Becher mit dem Aepfel-Abgetriebenen und bäckt es eine starke halbe Stunde im Ofen, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und servirt eine geschlagene Wein-Sauce dazu.

XIII.

In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte.

§. 450. Aprikosen in Branntwein.

Kaum reife Aprikosen werden zweimal gebrüht und wieder abgekühlt; hernach legt man sie auf ein Sieb, damit sie gehörig ablaufen. Auf 12 Pfund Früchte werden 3 Pfd. Zucker zu Perlzucker eingekocht, dann läßt man die Aprikosen fünf bis sechs Mal darin aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abtropfen und legt sie behutsam in Gläser; den Zucker kocht man wieder zu Perlzucker ein, schäumt ihn ab und vermischt ihn mit einer Kanne Franzbranntwein. Man gießt ihn dann über die Aprikosen, verschließt die Zuckergläser mit Kork und bindet sie gut zu.

§. 451. Kirschen in Franzbranntwein.

Man nimmt mehrere Pfunde schöne Kirschen, schneidet die Stiele etwas kurz ab, rangirt sie in große Gläser, streuet feingestoßenen Candiszucker dazwischen, auch etwas ganze Nelken und Zimmt, füllt so viel des besten und stärksten Franzbranntweins darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, thut einen passenden Kork auf die Gläser und bindet sie mit Blasenhaut zu. Das Gewicht des Zuckers bestimmt man, nachdem man sie süß haben will; $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker auf ein Pfund Kirschen ist das gewöhnlichste.

§. 452. Reine Claudes in Zucker, auch in Branntwein.

Diese werden noch hart und nicht völlig reif mit den Stielen gepflückt. Man setzt sie wie die Aprikosen aufs Feuer, kocht sie mit Aufmerksamkeit, daß sie ganz bleiben, hebt die weich werdenden in kaltes Wasser, kocht auf jedes Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gehörig dick, gibt ihn lauwarm auf die Früchte, läßt sie 24 Stunden stehen, kocht den Zucker dick und gibt ihn nochmals lauwarm auf die Pflaumen. Den dritten Tag kocht man den Zucker zuvor wieder dick, macht die Früchte darin heiß, läßt sie aber nicht kochen, und füllt sie in die Gläser. Sollen sie

mit Branntwein gemacht werden, so verfährt man eben so wie mit den Aprikosen.

§. 453. Orangen einzumachen.

Man durchsticht die Orangen entweder mit einer Gabel, oder schneidet sie mit einem Federmesser façonmäßig ein bis auf den Saft, und kocht sie dann in vollem Wasser so weich, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Je weicher sie sind, desto besser; nur müssen sie ganz bleiben. Dann hebt man sie in kaltes Wasser, läßt sie 24 Stunden stehen und hebt sie dann in einen steinernen Napf. Auf 8 Stück große Orangen nimmt man 1 Pfd. Zucker, läutert und kocht ihn zu einem dicken Syrup, gießt ihn auf die Orangen und läßt sie bis den andern Tag stehen. Dann gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn wieder dick, thut die Orangen hinein, läßt sie einmal damit durchkochen, setzt sie wieder bis den andern Tag zurück, kocht den Zucker wieder dick, läßt die Orangen darin aufkochen und setzt sie dann einige Tage zurück. Findet man, daß der Zucker nicht wieder dünn geworden ist, so thut man sie in Töpfe oder Gläser und bindet sie gehörig zu. Ist es aber nicht der Fall, so kocht man den Zucker noch einmal dick und gibt ihn über die Orangen.

Eine Hauptregel für alle in Zucker eingemachte Früchte ist, sie so wenig als möglich in Zucker zu kochen, weil sie darin wieder hart werden.

§. 454. Melonen auf Schweizer Art einzumachen.

Die Melonen schält man, schneidet zwei Finger breite Stücke davon und kocht sie im Wasser gahr. Dann schneidet man zwei Nelken in der Mitte durch, etwas Zimmt und Citronenschaale in feine Streifchen und steckt in jedes Stück Melone 2 bis 3 Stückchen. Dann läßt man nach Quantität der Melonen Weineßig aufkochen, thut auf jede Kanne $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker hinzu, läßt die Melonen darin aufkochen, setzt sie bis den andern Tag zurück, nimmt sie aus dem Syrup, läßt sie so kurz einkochen, daß sie nur noch gut damit bedeckt sind, rangirt sie in Gläser, legt ein rund geschnittenes Blatt Papier darauf und bindet sie fest zu.

§. 455. Stachelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren zu Compotes oder Gelées einzumachen.

Von ganz jungen Stachelbeeren pflückt man die Stiele ab, trocknet sie mit einem Tuche,

thut

thut sie trocken in Champagner-Bouteillen, pfropft sie fest zu, setzt sie zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer, doch so, daß das Wasser den Pfropf nicht erreicht, läßt sie damit gute fünf Minuten kochen, nimmt sie, wenn das Wasser etwas verschlagen ist, heraus, läßt sie ganz kalt werden, überbindet den Pfropf noch mit Blasenhaut, oder besser noch, verpicht sie, welches allenfalls schon geschehen kann, ehe man sie kocht, und stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt man die kleinen sauern Kirschen, Johannis- und Himbeeren, auch die Heidelbeeren. In England verwahrt man sie eben so in Bouteillen, ohne sie vorher damit zu kochen, und zwar eben so gut. Nur ist dahin zu sehen, daß sie immer kühl und trocken stehen, welches bei den gekochten ebenfalls zu beobachten ist, weil Wärme sie leicht in Gährung bringt. Will man Compote davon machen, so kocht man etwas Zucker mit Wasser, einem Glase Wein, etwas Zimmt und Citronenschaale zum dicken Syrup, gießt die Frucht, nebst dem darauf befindlichen Safte, dazu, läßt sie damit durchkochen und verfährt mit ihnen eben so, als wenn es frische Früchte wären. Will man Gelée damit versetzen, so bereitet man den Hirschhornstand mit Wein, Zucker und Citronensaft, wie bei Gelée gezeigt worden ist, nimmt den Pfropf von der Bouteille, hält ihn vor der Oeffnung

und

und läßt den Kirsch-, Johannis- oder Himbeersaft zur Gelée laufen. Die zurückbleibenden Früchte kann man im Mörser stoßen, und zu Pudding-Saucen Gebrauch davon machen.

§. 456. Welsche Nüsse in Zucker einzumachen.

Gegen Johannis, wenn die Nüsse noch nicht holzartig sind, durchsticht man sie einigemal mit einer Spicknadel, läßt sie in einem Kessel in recht vielen Wasser ganz weich kochen, gießt das Wasser davon ab, und eben so viel kaltes Wasser wieder darauf, läßt sie 3 bis 4 Tage darin stehen, wechselt aber jeden Tag das Wasser mit frischem, um das Bittere herauszuziehen. Dann steckt man in jede Nuß eine halbe gespaltene Nelke, etwas Zimmt, auch wohl Citronat; läutert auf ungefähr 60 Stück Nüsse 1½ Pfd. Zucker, kocht ihn zum dicken Syrup, thut die Nüsse hinein, läßt sie damit durchkochen und bis den andern Tag stehen. Dann läutert man wieder auf jedes Schock Nüsse-½ Pfd. Zucker, thut den auf den Nüssen befindlichen Zucker dazu, läßt ihn recht dick kochen, kocht die Nüsse wieder darin auf und setzt sie zwei Tage zurück. Findet man, daß der Zucker nicht wieder dünn geworden ist, so thut man sie in Gläser und bindet sie mit Kork und Blasenhaut zu. Auf eine

andere

andere Art lassen sie sich gar nicht erhalten; versetzt man sie aber mit Franz-Branntwein, dann kann der Zucker dünn darauf seyn, weil sie nicht soviel Zucker bedürfen. Die Hauptsache dabei ist, daß die Nüsse vorher im Wasser recht weich gekocht sind, sonst schrumpfen sie in Zucker zusammen und werden härter.

§. 457. Johannisbeeren in Zucker.

Man pflückt recht große Johannisbeeren von den Stielen ab, läutert auf jedem Pfunde derselben $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn ganz dick, läßt die Johannisbeeren darin einigemal durchkochen, setzt sie bis den andern Tag zurück, gießt den Saft wieder davon, läßt ihn ganz und kurz kochen, thut die gut abgelaufenen Johannisbeeren dazu, läßt sie damit kochen, bis alles Wässerige davon ist, und thut etwas auf einen Teller, daß es kalt wird. Wenn man findet, daß es Gelée-artig ist, füllt man sie in Gläser und verwahrt sie wie die Kirschen. Auf diese Art behandelt man auch die Himbeeren, wozu man aber bloß die großen anwenden kann, und wegen der in denselben sich befindenden Würmer vorsichtig im Verlesen seyn muß, weswegen man sie auch häufig nicht ganz einmacht, sondern mehr zu Gelée braucht.

§. 458. Weiße Rüben, Mohrrüben, Aepfel und Birnen gleich Indischem Ingwer einzumachen.

Man schneidet von schönen rothen Herbstmohrrüben und von weißen Rüben Façons nach Willkühr, so auch von geschälten Reinetten und von großen Birnen, kocht jedes für sich in Wasser recht weich, doch nicht entzwei, schneidet ganzen weißen Ingwer in Stücke, gießt heißes Wasser darauf und läßt ihn ausziehen. In dieses Wasser legt man die abgekochten Rüben, Aepfel u. s. w. und läßt sie zwei Tage darin liegen. Dann kocht man nach Quantität der Frucht so viel Zucker zum dicken Syrup, drückt den Saft von 2 Citronen dabei, wie auch die Schaale davon, die aber zuvor im Wasser weich gekocht und in Filets geschnitten ist, gibt den Zucker gleich heiß auf die gut abgelaufenen Früchte, läßt sie damit wieder 2 Tage stehen, gießt sie wieder ab, kocht den Zucker recht dick, thut noch einige Stückchen ganzen Ingwer dabei, macht die Frucht damit kochend und füllt sie dann in Gläser. Der Zucker muß besonders dick darauf seyn, daher man nach einiger Zeit wieder nachsieht, ob er etwas dünn geworden ist, in welchem Falle man ihn abgießt und wieder dick kocht, auch wenn es nöthig seyn sollte, etwas

frischen Zucker zuthut, indem er die Frucht ganz bedecken muß.

§. 459. Pflaumen in Essig einzumachen.

Schöne große reife mit Stielen abgepflückte Pflaumen werden mit einem Tuche abgewischt und mit einer Nadel einigemal durchstochen. Dann nimmt man zu jeder Kanne Weinessig ein Pfund, auch, wenn man sie sehr süß haben will, 1½ Pfd. Zucker, läßt ihn damit aufkochen, schäumt ihn gut ab, thut etwas in Stücke gebrochenen Zimmt und ganze Nelken dazu, thut so viel Pflaumen hinein, daß sie darin bedeckt liegen, läßt sie auf dem Feuer stehen, bis sie zu kochen anfangen, zieht sie dann vom Feuer ab, und hebt die, welche anfangen weich zu werden, nämlich so bald sie sich nur etwas drücken lassen, auf ein Haarsieb. Sie dürfen nicht aufplatzen, sonst sind sie zu weich. Wenn man sie auf diese Art alle herausgenommen hat (man kann die Pflaumen nicht alle mit einem Male darin gahr kochen), so thut man die übrigen auch in den Essig, macht sie eben so gahr und hebt sie heraus. Den durch die Pflaumen vermehrten Essig läßt man einkochen, bis er dick wird und im Kochen große Blasen macht, rangirt die kalt gewordenen Pflaumen in Gläser oder Töpfe, gießt den Essigsyrup kalt darauf, bindet sie fest

zu,

zu, sieht nach einiger Zeit nach, ob der Essig etwa zu dünn geworden, kocht ihn alsdann wieder dick und gießt ihn wieder kalt darauf; doch so, daß auch die Pflaumen ganz damit bedeckt sind.

Eingemachte trockene Früchte.

§. 460. Eingemachte Aprikosen.

Schon gelbe, aber noch nicht ganz reife Aprikosen werden unten eingeschnitten und oben gedrückt, daß der Kern herausgeht. Dann legt man sie in frisches Wasser, brüht sie hernach im siedenden, und so wie sie darin erweichen, nimmt man sie heraus, legt sie wieder in frisches Wasser, zieht sie auf ein Haarsieb und läßt sie gehörig abtropfen. Man kocht geläuterten Zucker zum Faden, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn lau werden, thut die Früchte hinein, setzt sie über das Feuer und läßt den Zucker ein paarmal aufwallen. Nach 24 Stunden nimmt man die Aprikosen wieder aus dem Zucker, kocht diesen ein und gießt ihn über die Früchte. Am dritten Tage wird der Zucker zum Perlen eingekocht und die Früchte hineingethan, mit dem

man

man sie einmal aufkochen läßt. Sie bleiben wieder bis zum folgenden Tage in Zucker, wo man sie herausnimmt und abtropfen läßt. Haben sie abgetropft, so werden sie auf Bleche, die mit Zucker bestreuet sind, gelegt und auf dem Ofen getrocknet. Zuletzt überstreuet man sie ganz mit Zucker und verwahrt sie zwischen Papierblättern in Schachteln. Auf die nämliche Art verfährt man mit den Pfirsichen.

§. 461. Reine-Claudes.

Schöne, aber noch nicht reife Reine-Claudes sticht man mit einer Nadel, schneidet einen Theil des Stieles weg, legt sie in Wasser, setzt sie übers Feuer, läßt sie über demselben ziehen, und wenn das Wasser so heiß geworden ist, daß man den Finger nicht mehr darin leiden kann, nimmt man sie heraus. Den folgenden Tag thut man sie wieder in das nämliche Wasser, in welches man eine Hand voll Salz und eben so viel Spinat rührt; man läßt sie zwei bis drei Stunden darin liegen, und wenn man sieht, daß sie schön grün geworden sind, verstärkt man das Feuer. Fangen die Pflaumen an über das Wasser aufzusteigen, so legt man sie aus einem frischen Wasser in das andere, bis sie ganz kalt sind, dann zieht man sie heraus und läßt sie ablaufen.

Der Zucker wird am ersten Tage zum Faden gekocht, in welchem man die Pflaumen sieben bis acht Mal aufkochen läßt und alsdann Alles in ein irdenes Gefäß thut. Die zwei folgenden Tage kocht man den Zucker stärker ein, nachdem man jedesmal vor dem Kochen die Pflaumen herausgenommen hat. Am vierten und fünften Tage läßt man sie in Zucker, und zwar am letzten Tage, wenn er zu starken Perlen eingesotten ist, aufkochen. Man läßt Alles zwei Tage auf dem Treibofen und verfährt damit nach der bei §. 460. (eingemachte Aprikosen) beschriebene Art.

§. 462. Eingemachte Birnen.

Man nimmt eine gute Sorte Birnen, welche noch nicht ganz reif sind, aber doch schon schwarze Kerne haben, brüht sie im siedenden Wasser, kühlt sie im kalten ab, schält sie, schneidet den untern Theil des Stieles weg, sticht sie mit einer Nadel bis auf die Kerne und thut sie wieder ins kalte Wasser. Dann kocht man sie nochmals im Wasser, in welches man eine Hand voll Alaun gethan hat; wenn sie so weich sind, daß eine Nadel leicht hinein geht, so nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie nochmals auflaufen. Man kocht geläuterten Zucker zum Faden, thut die Birnen hinein

ein und läßt sie einmal darin aufwallen; dann schäumet man sie ab, läßt sie darin bis zum folgenden Tage liegen und fährt so einige Tage fort, indem man jeden Tag den Zucker immer stärker einkocht, bis er zuletzt starke Perlen wirft, wo man ihn alsdann noch einmal auf die Birnen aufwallen läßt, Alles, wie schon oben gesagt, zwei Tage hindurch trocknet und zuletzt in Schachteln verwahrt.

§. 463. Welsche Nüsse.

Man bricht geschälte unreife Nüsse und legt sie wieder in kaltes Wasser. Den Zucker kocht man zum Faden ein, legt die Nüsse in ein Geschirr und richtet den Zucker, doch nicht zu heiß, darüber an. Fünf Tage lang kocht man auf diese Weise den Zucker nach und nach immer stärker ein, doch niemals mit den Nüssen; auch thut man alle Tage etwas frischen Zucker dazu. Das letzte Mal stellt man sie auf den Ofen, und nach 12 Stunden läßt man die Nüsse ablaufen und hebt sie wie bekannt ist, auf.

§. 464. Orangen.

Diese werden in Viertel, doch nicht ganz von einander geschnitten, in kaltes Wasser gelegt, abgebrüht und wieder in kaltes Wasser gelegt. Hernach kommen sie in Fadenzucker; man läßt

ihn

ihn mit den Drangen aufkochen und thut alles in ein Geschirr. Den andern Tag wiederholt man es und kocht so einige Tage den Zucker jedesmal stärker und zuletzt zum Perlzucker ein, dann läßt man die Drangen abtropfen und thut sie in Schachteln.

XIV.

Zubereitung einiger beliebter Getränke.

§. 465. Punsch-Royal.

Ehedem war es Gebrauch, daß man gewöhnlich zu viel Citronensaft zum Punsch nahm; die Erfahrung hat aber gelehrt, daß dieses der Gesundheit mehr nachtheilig als zuträglich ist, weil zuviel Citronensäure den Magen verdirbt und dadurch häufig Kopfweh entsteht; daher nimmt man jetzt weniger Citronen und thut etwas mehr Rum in den Punsch. Auch ist der Gebrauch in vielen Häusern, daß man Citronenschaalen auf Zucker abreibt, was gleichfalls dem Punsch seinen eigentlichen Geschmack benimmt. Auf folgende Art wird der ächte Königs-Punsch zubereitet.

Man thut zwei Pfund feinen Zucker in eine Punsch-Terrine, deckt eine Serviette darüber

und

und drückt den Saft von 4 Citronen hinein, damit die Kerne und das Fleisch der Citrone in der Serviette bleiben, gießt 1 Flasche guten Rheinwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Madera, 1 Flasche Rum oder Arrac, (der letztere ist besser dazu,) und 1 Flasche Maraschino hinein; rührt Alles mit einer Punschkelle wohl um, bis der Zucker zergangen ist und läßt ihn im Sommer auf Eis stehen, bis er gebraucht wird.

§. 466. Eis-Punsch.

Eine Kanne Aepfelsinn-, Ananas-, oder Citronen-Eis, wird in eine Terrine gethan, dann gießt man 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Arrac und 1 Flasche Marraschino darauf, rührt es gut durcheinander und setzt es, ehe man es braucht, aufs Eis, damit es ganz kalt in die Gläser servirt werden kann.

§. 467. Bischof.

Der Bischof, welchen man von Essenz macht, wird nie so kräftig und schmackhaft seyn, als der von frischen Orangen, dieses lehrt die Erfahrung. Um dieses Getränk vollkommen gut zubereiten, muß man auf folgende Art verfahren. Acht Stück schöne bittere Orangen werden

mit

mit einem Messer, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schaale geritzt, in die Einschnitte steckt man kleine Stückchen von gebrochenen Zimmt und Gewürznelken, legt die Drangen auf einen Rost und läßt sie über gelindem Feuer braten, daß sie eine bräunliche Farbe bekommen, legt sie alsdann in eine Terrine, thut 2 Pfd. feinen Zucker dazu und gießt 4 Flaschen guten Medoc darauf, läßt das Getränk 24 Stunden wohl zugedeckt stehen, sieht von Zeit zu Zeit nach, ob die Drangen zu weichen anfangen, drückt sie etwas mit einem Löffel, daß der Saft recht herausgeht, passirt es nach obiger Zeit durch eine Serviette und gibt ihn in Gläsern herum. Auf diese Art zubereitet, hält sich der Bischof längere Zeit, wenn man ihn nämlich in Flaschen füllt, gut zustöpselt und in den Keller legt.

§. 468 Cardinal.

Von 8 bis 12 bitteren Drangen, je nachdem sie groß sind, schält man die grüne oder gelbe Schaale ganz dünn ab, so daß nichts Weißes daran ist, und thut sie mit 2 Pfd. feinen Zucker in eine Terrine, gießt 4 Flaschen Rheinwein darauf, läßt ihn 4 bis 5 Stunden stehen und servirt ihn alsdann kalt in Gläsern. Am besten ist es, wenn man unreife Pomeranzen dazu bekom-

kommen kann, nur muß man alsdann, da sie noch sehr klein sind, mehr als 12 Stück dazu nehmen.

§. 469. Whist.

Zwei Loth feinen Thee wird in 1 Maaß Wasser gekocht und durch eine Serviette auf 2 Pfd. Zucker gegossen, der Saft von 6 Citronen und 6 Flaschen guten Medoc dazu gethan, auf einem Kohlenfeuer kochend heiß gemacht und alsdann in Gläser servirt. Dieses Getränk darf aber durchaus nicht kochen, weil es sonst seine Stärke verliert.

§. 470. Hippocrates.

Man nimmt 4 Flaschen Rheinwein, 1 Pfd. feinen Zucker, 2 Loth Zimmt, 2 Gran weißen Pfeffer, die Schaale von Einer Citrone und läßt dieses 24 Stunden wohl verdeckt stehen. Zwölf Stück schöne Borstdörfer Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Terrine gelegt, der Wein durch eine Serviette darauf passirt, einige Stunden stehen gelassen und alsdann servirt.

§. 471. Schottischer Milch-Punsch.

In 4 Kannen Rum werden die Schaalen von 3 Citronen ungefähr 4 Stunden geweicht, als-

dann thut man eine gleiche Menge Wasser, 1 Pfd. Zucker, den Saft von 3 Citronen und eine geriebene Muscatnuß hinein, gießt zuletzt eine Kanne frisch gemolkene und bis zum Sieden erwärmte Milch unter die Mischung, läßt Alles zusammen 2 Stunden stehen und gießt es alsdann durch ein leinenes Tuch in die Terrine.

XV.

Thierarzneikunde.

§. 472. Anweisung, zur Verfertigung einiger erprobten Mittel, wodurch die Hufe der Pferde gesund erhalten, das Wachsen derselben begünstigt wird, so wie Warzen und andere ähnliche äußere Uebel dadurch geheilt werden.

a. Erstes Mittel.

Auf ein Pfund Schweineschmalz werden 2 Loth Honig, 2 Loth Leinöl, 8 Loth Wachs, 8 Loth Talg, ein Pfund Fichtenharz, ein Loth Schwefel, ein Loth Grünspan, 16 Loth weiße Rüben, und 3 ½ Pfund große rothe und schwarze Erdschnecken gesetzt, und diese Materialien folgendermassen zu einer Salbe verarbeitet.

Man sammlet die Schnecken im Monat May oder Junius, wo sie sich am häufigsten finden,

thut sie in einem Topf, setzt etwas Salz hinzu, deckt den Topf zu, und läßt sie so lange gelinde kochen, bis sie in eine Gallerte umgewandelt worden sind.

Nun setzt man das Schmalz, das Talg, den Honig, das Leinöl, das Wachs und die auf einem Reibeeisen zermalmten Rüben hinzu, und kocht das Gemenge abermals ganz gelinde, unter stetem Umrühren, bis es eine Salbekonsistenz angenommen hat.

Jetzt wird nun das Harz, der Grünspahn und der Schwefel, im vorher verkleinerten Zustande, hinzugesetzt, und wenn alles zerschmolzen ist und einmal aufgewallet hat, gießt man die Masse durch Werg, läßt dann das Ganze erkalten und verwahrt die Salbe zum Gebrauch.

b. Zweites Mittel.

16 Loth Wachs, 16 Loth Hirschtalg, 16 Loth grüne klein geschabte Rinde vom Holunderbaum, 8 Loth verkleinerte Blätter vom Sadebaum, 4 Loth Terpentin, 4 Loth Schmalz, 4 Loth weiße Zwiebeln, ein Loth Mehl, ein Loth Salz und ein Loth Grünspan, werden mit einander gemengt, das Ganze in einer kupfernen Pfanne über gelindem Feuer geschmolzen, und wenn die Zwiebeln, so wie die andern Vegetabilien erhärtet sind, das Flüssige durch Werg gegossen, und die erkaltete Salbe zum Gebrauch aufbewahrt.

c. Drit-

c. Drittes Mittel.

Zu diesem werden ein Pfund Wachs, ein Pfund Pech, ein Pfund Butter, 1½ Pfund Talg, 16 Loth Terpentin, 16 Loth Baumöl, ein Pfund frische Zwiebeln, im klein geschnittnen Zustande, miteinander gemengt, das Ganze in einer kupfernen Pfanne gelinde geschmolzen und so lange im Schmelzen erhalten, bis die Zwiebeln erhärtet sind, worauf das Ganze durch Werg gegossen, und zum Gebrauch aufbewahrt wird.

d. Viertes Mittel.

Hierzu werden angewendet: 16 Loth Wachs, 16 Loth weißes Harz, ein Pfund Butter, ein Pfund Terpentin. Man läßt diese Materien in einer kupfernen Pfanne über gelindem Feuer schmelzen, setzt dann ein Quentchen gepülverten Grünspan zu, gießt die geschmolzene Masse durch Werg, und hebt sie nach dem Erkalten zum Gebrauch auf.

Soll dieses Mittel angewendet werden, so muß man den kranken Huf des Pferdes vorher abraspeln.

e. Fünftes Mittel.

Hierzu werden Hammeltalg und weißes Pech von jedem ein Pfund, mit Wachs und Schweinefchmalz, von jedem 8 Loth, in einer Pfanne geschmol-

schmolzen, das Geschmolzene durch Werg gegossen und nach dem Erkalten zum Gebrauch aufbewahrt.

f. Sechstes Mittel.

Zur Zusammensetzung dieses Mittels werden Lorbeeröl, Wachholderöl, Baumöl und Vitriolöl, (koncentrirte Schwefelsäure,) zu gleichen Theilen miteinander gemengt, alles wohl untereinander gerührt, und dann so lange über gelindem Feuer erhalten, bis das Ganze zu einer Salbe verdickt ist, welche nun zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Um diese letztere Salbe anzuwenden, muß der kranke Huf des Pferdes vorher wohl gereinigt werden, worauf solche mittelst einer Feder, mit jener Salbe aufgetragen wird. Um das Eindringen der Salbe zu befördern, erhitzt man sodann den Huf mit einem heißen Eisen.

§. 473. Präservativ gegen die Rindviehseuche.

Die Wurzeln der Angelik (angelica sativa) werden zerstampft und den Kühen davon Morgens, Mittags und Abends auf das Futter gestreut gegeben. Sie fressen selbige sehr gierig. Werden sie im Stalle getränkt, so gibt man sie ihnen im Getränk. Auch kann man im Frühjahr und Sommer von den frischen Blättern dieser

Pflanze

Pflanze unter das Gras oder Klee mischen, oder sie getrocknet unter das Heu thun. Hat man keine Gelegenheit, sich dieser Wurzel und Blätter frisch zu bedienen, so gibt man jeder Kuh täglich zweimal ein halb Loth von dem Pulver der getrockneten Wurzel. Man kann sie in allen Apotheken haben.

§. 474. Das Hornvieh gesund zu erhalten, vorzüglich im Winter.

Dieses einförmige und bewährte Mittel besteht aus einem Pfund zerstoßenen Wachholderbeeren und eben so viel Küchensalz, welches zusammen vermischt wird. Hiervon gibt man dem Vieh entweder täglich, oder doch wöchentlich dreimal einen halben bis ganzen Eßlöffel voll. Im Sommer gibt man es den milchenden und andern Weidekühen mit Sauerteig zu Kugeln geknetet. Das Hornvieh gewinnt dieses Hausmittel in kurzem so lieb, daß es dasselbe aus den Händen frißt.

§. 475. Mittel wider die Räude der Schafe.

Um die Schafe vor der Räute zu sichern, müssen die zarten Eingeweide dieser Thiere gestärkt, der Schleim zertheilt und die Säfte verbessert

bessert werden: denn dieß schützt nicht allein gegen Krätze und Fäulung, sondern veredelt auch die Wolle. Zu dem Ende sammle man allerhand wohlriechende Kräuter, wenn sie anfangen zu blühen, z. B. Quendel, Schafgarbe, Mayoran, Thymian, Weinraute, Salbei, Kümmel, Anis, Fenchel. — Dieß alles wird im Schatten getrocknet und gepulvert. Von diesen Pulver macht man einen guten Vorrath, und mische darunter, wenn man ihnen solches geben will, etwas Salz, und lasse sie davon lecken. In Kurzem lecken sie dieses Pulver mit der größten Begierde, und die Thiere sind gegen Räude und Fäulung gesichert.

Haben sie wirklich schon diese Krankheit, so wird zwar auch vorbeschriebenes Pulver zum Lecken gegeben, jedoch dabei folgendes äußerliche Mittel zur Reinigung angewandt. Man macht nemlich eine Lauge, zu der man auf jedes Schaf anderthalb Loth Grünspan, 6 Loth gemeinen Rauchtaback und 2 Loth Ofenruß nimmt. Der Ofenruß wird in warmen Wasser eingerührt und nach zwölf Stunden durch ein Tuch gegossen, dann wird der Taback damit gekocht und ausgedrückt; hierein thut man den Grünspan, und läßt alles zusammen eine Stunde kochen. Mit dieser Lauge, welche so warm seyn muß, daß man die Hand darin leiden kann, werden die räudigen Schafe gewaschen, einige Tage darauf

vor

vor dem Regen bewahrt auf eine frische Weide getrieben, reinlich gestallet, und wenn die Räude in einigen Tagen nicht völlig vergangen ist, das Waschen wiederholt.

§. 476. Wohlfeiles und sicheres Purgiermittel für Pferde.

Einem fünfjährigen Reitpferde wurden zwei Quent Gummigut in Klösen gereicht. Es bezeigte sich unruhig, wollte weder fressen noch saufen, der Puls war merklich schneller; nach 12 Stunden hatte das Pferd einmal, und nachher des Nachts ein paarmal gemistet. Der Mist war lockerer als gewöhnlich und heller von Farbe, welches auch bei den übrigen Pferden denen das Mittel beigebracht wurde, beobachtet ist.

§. 477. Mittel wider das Aufschwellen des Viehes nach dem Genuß des jungen Klee.

Man nimmt eine gewisse Quantität Tabacksabfall aus Fabriken, oder sonst von der gemeinsten Tabacksorte (zerschnittenen Knäller) gießt gemeinen Branntwein darauf, und läßt es in einer verstopften Bouteille stehen. Wenn es so stark gezogen hat; daß der Branntwein wie Bier aussieht und nun ein Vieh von jungen Klee aufschwillt,

schwillt, so nimmt man ein Stückchen Seife, einer Wallnuß groß, steckt es dem Vieh in den Hals, und gießt eine Theetasse voll von dem Tabacksextract nach. Das Aufschwellen verschwindet auf der Stelle. —

Auch ein Stück fauler Faustkäse wird gerühmt. Läßt man das Vieh vor dem Genuß des jungen Klee saufen, so schwillt es gar nicht auf.

§. 478. Das Vieh gegen die Wirkungen des nassen Futters zu sichern.

Die nasse Witterung macht oft, daß auf Weiden das Rindvieh bei allem Futter nicht ansetzt, wenn die Witterung anhaltend naß ist und bei der Stallfütterung ist der Klee am Rindvieh und Pferden oft ganz ungedeihlich. — Ein dagegen sehr wirksam befundenes Mittel, welches die besten Dienste leistet, besteht aus 3 Theilen Wachholderbeeren, 2 Theilen Kümmel, 1 Theil Enzian und einer Handvoll Salz. Dieß wird mit einem Glas Branntwein übergossen, mit etwas Kleie und Wasser gemischt, und in mäßige Kugeln geformt, welche dem Vieh in den Hals gesteckt werden. Nach Beschaffenheit der Witterung wiederholt man dieß die Woche ein paarmal.

§. 479. Die Pferde gegen den Fliegenstich zu schützen.

Jedermann kennt die Plage, welche Zug- und Reitpferde des Sommers durch die Fliegen erdulden, und die mancherlei Gefahren, welche entstehen, wenn sie, bei großer Hitze, müde der marternden Insekten, bisweilen gar durchgehen. Folgendes Mittel dürfte gegen diese Plage sehr wirksam seyn. Nemlich, man nimmt ein Pfund Wermuth, 8 Loth Aloe und 4 Loth Koloquinten in der Apotheke zu feinem Pulver gestoßen und diese Masse mit hinreichender Quantität gesalzener Butter zu einer Salbe mengen, welcher beim Vermischen noch 4 Loth Terpentin zugesetzt werden. Nachdem die Pferde des Morgens gekämmt, gebürstet und gereinigt sind, wird etwas von dieser Salbe auf eine scharfe, dazu bestimmte Bürste gestrichen und damit den Pferden allenthalben glatt gebürstet. Hierdurch werden nicht nur die Insekten gänzlich abgehalten, sondern die Pferde bleiben auch, bei gehöriger Reinigung, dabei vollkommen gesund, und es ist gar nicht zu fürchten, daß sich davon Schmutz auf die Haut setze. Will man aber lieber keine Fettigkeiten, so werden obige Species mit Wasser gekocht, und mit der Brühe die Pferde gewäschen.

Oder:

Oder:

Man löse Judenpech in Oel auf und bestreiche die Pferdeschirre damit. Dieses Mittel bedienen sich die Türken und Araber, und halten dadurch die Stechfliegen, denen der Geruch des Judenpeches zuwider ist, von ihren Pferden ab.

§. 480. Gegen den Pips der Hühner.

Man schneide eine Schwarzbrodschnitte in kleine Würfel, tunke solche in Essig, lasse sie abtrocknen und werfe sie dann den Hühnern vor. Dieß wird täglich dreimal wiederholt, und die kranken Hühner sind bald hergestellt. Sind die Hühner eingesperrt, so gebe man ihnen oft Kiessand und frisches Wasser.

§. 481. Wider das Blutharnen des Rindviehes.

Das Blutharnen des Rindviehes, entsteht am häufigsten im Frühjahre, wenn das Vieh in Büschen und Wäldern, auf niedrigen und bruchigen Triften weidet und viel saures scharfes Gras, das junge Laub von Ulmen, Eschen und Eichen und gewisse scharfe Kräuter frißt, welche dasselbe bei einer sparsamen Frühlingsweide und aus Begierde nach dem lang entbehrten Grünen, selbst seinem Instinct zuwider, zu sich nimmt. Doch

kann

kann diese Krankheit auch zuweilen im Winter von zu dürren und harten Heue, vornehmlich, wenn dergleichen scharfe Kräuter darunter sind, entstehen.

Hat das Blutharnen in diesen beiden Ursachen seinen Grund, und dieß ist anzunehmen, wenn in den gedachten Jahreszeiten mehrere Stücke von der Heerde oder im Stalle zugleich vom Blutharnen befallen werden, so muß man solches Mittel sich bedienen, welche die reizende Schärfe mildern und den Andrang und die Wallung des Blutes dämpfen.

Daher ist Ruhe, oft, bei ohnedies vollblütigen Stücken, eine Aderlaß nöthig; statt des gewöhnlichen Saufens gebe man Milch, einen Trank aus Leinsamen in Wasser gekocht; zum Futter kein Heu, sondern gutes Gras und Salat; besonders aber früh morgens und Abends drei Viertel Quart gute Milch, worin drei Eierdotter zerrührt sind. Merkt man, daß der Mist stockt und zu wenig abgeht, so setzt man Klystiere aus Molken.

Bei dieser Verfahrungsart ändert sich die Krankheit, die ohnedies in 24 Stunden vielleicht tödtlich gewesen wäre, schon am zweiten oder drittten Tage; der Urin ist nicht mehr von Blut gefärbt, das Thier bekommt wieder Munterkeit und ist nach sieben bis acht Tagen vollkommen wieder hergestellt.

Auch folgendes, durch eine lange Erfahrung bewährtes Mittel, verdient empfohlen zu werden, weil es noch einfacher ist.

Nimm ein halbes Pfund fetten Speck, schneide ihn in Würfel, laß ihn eine Viertelstunde in einer halben Quarte Biereſſig kochen und schütte das Gemenge, wenn es nur noch lauwarm ist, dem Thiere in den Rachen, so daß nichts vorbeikommt. Eine Stunde darnach gieb dem Vieh einen guten Mehltrank, worauf das Blutharnen sich sogleich legen wird. Dieses einfache, zusammenziehende und reitztilgende Mittel stellt, wenn es nicht zu spät angewendet wird, das kranke Vieh unfehlbar wieder her, nur muß dasselbe wenigstens zwei Tage lang im Stalle ruhig und warm gehalten und demselben neben gutem Futter Mehltrank gegeben werden.

Zuweilen aber hat das Blutharnen des Rindviehes seinen Grund nicht in die Weide oder dem Winterfutter ꝛc. ꝛc. sondern in der Erschlaffung der Blutgefäße der Nieren, wozu Stöße, Schläge, Quetschungen am Hinterleibe, starkes und jählieges Anziehen bei der Arbeit ꝛc. ꝛc. Veranlassung geben können.

In diesem Falle muß man Aderläſſe anwenden, besonders wenn die Schwächung durch äuſsere Gewalt verursacht worden ist, weil gequetschte und gedrückte Stellen sehr leicht in Entzündung übergehen. Ueberdies koche man sechs bis

acht

acht Loth Eichenrinde in acht Pfund Wasser, seihe die Abkochung durch, schütte zwei bis drei Loth Vitriol-Spiritus und Farinzucker darunter und gebe davon alle drei Stunden drei Achtel Quart kalt ein, oder man gebe einen Absud von gleichen Theilen Tormentill und Schwarzwurzel täglich zu ein Paar Quart. Zugleich sind kalte Klystiere aus Essig und Wasser, das Begießen oder Waschen des Hintertheils mit kaltem Wasser, auch wohl kalte Einspritzungen aus Eichenrindenabsud oder Kalkwasser von großem Nutzen.

§. 482. Neues und einfaches Mittel, das zahme Federvieh zu jeder Jahreszeit zum Brüten zu zwingen.

Wähle einen Kasten, welcher gerade so groß ist, daß das zum Brüten bestimmte Stück Federvieh hineinpaßt, sich in demselben aber nicht umwenden kann. Diesen Kasten fülle mit Heu, mache in demselben eine nestähnliche Vertiefung und lege die zum Ausbrüten bestimmten Eier hinein. Alsdann setze das Federvieh über die Eier, den Rücken desselben aber bedecke mit einem Brettchen, welches zwar schwer genug ist, die zum Brüten gewählte Henne, Gans ꝛc. zu lasten, jedoch nicht so schwer, daß nicht das Federvieh sich desselben, wenn es will, entledigen könnte. Ist dieß geschehen, so trage den Kasten

in

in eine dunkle Kammer, wo man das Brett oft schon am folgenden Tage, besonders von Hühnern, Truthühnern und Enten abnehmen kann, ohne daß sie die Eier verlassen.

Durch dieses Mittel können nicht allein die Weibchen, sondern auch die Männchen zu jeder Jahreszeit und mehrere Mahl hinter einander zum Brüten gezwungen werden; zwar zeigen die letzteren sich etwas widerspänstiger als die ersteren, nach einigen Tagen aber bequemen sie sich dennoch und beweisen sich dann eben so eifrig als die Weibchen. Das Federvieh nimmt auch bei dieser erzwungenen Art zu Brüten keinesweges ab, sondern bleibt fett, wodurch die Wärme desselben vermehrt und der Zweck, warum man es über Eier setzt, desto sicherer erreicht wird.

§. 483. Heu, welches durch stehende Nässe verdorben ist, dem Viehe unschädlich zu machen.

Es ist hier die Rede von dem Grase solcher Wiesen, auf welchen das helle Regenwasser, das sich auf demselben angesammelt, aus Mangel an Abfluß allzu lange hat stille stehen müssen, wodurch alle süßen Gräser einen faulen und fischartigen Geruch und schwarzbraunen Halme und Blätter bekommen haben. Diese können

auf

auf folgende Art außerordentlich verbessert und unschädlich gemacht werden.

Wenn recht warme Witterung, deren solches Futter vorzüglich bedarf, es zuläßt, daß es recht dürre gemacht werde, so nimmt man beim Einfahren in die Scheune auf vierzig Pfund Heu ungefähr Ein Pfund Salz. Beim Abladen wird das Salz nach und nach in das Heu, und zwar möglichst gleich, eingestreut, abwechselnd eine Lage Heu, dann Salz, wieder Heu ꝛc. ꝛc. bis alles Heu eingesalzen ist.

Dieses Einsalzen veranlaßt, wie beim Sauerkohl, eine Gährung mit Schaum, der, nach der Quantität des Heues, oft zwei Fuß hoch sich oben hin treibt, und unter welchem die obere Lage des Futters ganz naß, schwarz und wie verdorben anzusehen ist. Doch nach vollendeter Gährung vergeht Schaum, Nässe und Schwärze; das Schädliche ist ausgetrieben, die Farbe des Futters wird braun, der Geruch gut, und das Vieh frißt es gern. Durch dieses Verfahren können demnach in nassen Jahren viele tausend Centner verdorbenes Heu verbessert werden.

Wenn man nicht alles Heu einsalzet, so muß der eingesalzene Theil auf dem Heustocke oben hin kommen oder allein gesetzt werden.

Will man hiermit für das Rindvieh zugleich ein magenstärkendes Mittel verbinden, so ver-

mengt man das Heu mit etwas klein gestoßenen Wachholderbeeren.

§. 484. Benutzung des Mais oder Türkischen Weitzens als ein vorzügliches Viehfutter.

Wenn man den Türkischen Weitzen, nachdem er eine Höhe von 12 bis 15 Zoll erreicht hat, hart an der Erde abschneidet, so ist er, in diesem grünen Zustande, ein vorzügliches Futter für milchende Kühe, wornach sie nicht allein mehr, sondern auch consistentere und fettere Milch geben.

Aber auch die unreifen Samenkörner, welche überdies zur Nahrung des Menschen mannigfaltig benutzt werden können, geben, nachdem sie einige Tage in Wasser gequellt worden sind, ein vortreffliches Futter für Hühner, Puter, Gänse und Enten; als Mastfutter für Schweine aber leistet Ein Scheffel gekochter Maiskörner eben so viel als anderthalb Scheffel Erbsen, und das Fleisch gewinnt überdies einen vorzüglichen Geschmack davon.

§. 485. Englische Hufeisen, welche den Fuß des Pferdes vor Beschädigung schützen.

Ein solches Hufeisen besteht aus zwei Stücken Eisen, das durch Nägel befestigt wird und

in

in der Gestalt von dem gewöhnlichen Hufeisen in nichts abweicht. Das Neue ist, daß zwischen dem Hufe und dem Hufeisen ein Stück Leder, Filz u. d. gl. gelegt und angenagelt wird. Am besten ist es, ein Stück Sohlleder nach der Gestalt des Hufs zu schneiden und dann zu gebrauchen. Das Hufeisen wird wie gewöhnlich geschmiedet und dann in drei Theile getheilt, indem man es quer an denjenigen Stellen durchschneidet, wo die Hauptknochen hervorstehen. Auch kann man verschiedene Stücke besonders auf das Leder nageln. — Statt des Leders wären vielleicht dünne Platten Korkholz noch besser, da sie mehr elastisch sind und nicht so leicht verderben.

§. 486. Mittel wider das Aufblähen des Rindviehes.

Schlage einen Kalkstein, so glühend, wie er aus dem Ofen kömmt, klar, thue den Kalk ungesäumt in eine Flasche, ehe die Luft auf ihn einwirken kann, pfropfe die Flasche fest zu und bewahre sie auf.

Bläßt sich nun das Stück Rindvieh auf, so nimm einen Theelöffel voll von diesem Kalke, thue denselben in eine leere Bouteille, gieße lauwarmes Wasser darauf, schüttle die Masse um, und gieße sie dem aufgeblasenen Thiere durch den Hals ein.

Dieses Mittel thut in einigen Minuten seine Wirkung und der Bauch des Thieres wird dünn, wie er vorher war, indem der Kalk die aus lauter Säuren bestehende Luft in dem Magen und den Eingeweiden verschluckt.

§. 487. Ein anderes wirksames Mittel.

Schütte Schwefel auf eine eiserne Schaufel voll glühender Kohlen und laß den Dampf davon dem Viehe in die Nase gehen. Es bekommt Rülpsen davon und entledigt sich so der eingeschlossenen Luft. Auch kann man damit ein Tabacksklystier mittelst einer kurzen irdenen Pfeife, deren Stiel mit weicher Leinwand umwunden und, nachdem sie angeraucht worden, dem Thiere bis nahe an den Pfeifenkopf in den After gesteckt wird, verbinden.

Oder:

Zu einem aufgelaufenen Stück, es sei ein Ochse oder eine Kuh, nimmt man 1 ½, auch 2 Maß kuhwarme, oder aufgewärmte Milch, schüttet in solche einen oder zwei Löffel voll Schnupftaback, rührt es um, gießt es dem Vieh ein, und treibt oder führt solches herum. In 2 bis 3 Minuten bricht es schon durch, und das Vieh ist gesund.

§. 488. Mittel gegen Lungenblutflüsse.

Wiederholte Erfahrungen haben bewiesen, daß kein Mittel dem ausgepreßten Oele des Sparks, Frühlingsspargels in obbenannten Krankheitszufällen an Wirksamkeit und Sicherheit gleichkomme. Gewöhnlich nimmt man davon täglich 2 Eßlöffel voll ein. —

Das Vieh, welches gedachte Pflanze sehr gern frißt, wird bekanntlich davon fett, liefert sehr viel Milch und diese eine vortreffliche Butter. Hühner und Tauben legen auf den Genuß ihrer Samen mehr Eier, und den Schafen macht sie eine zarte Wolle. Auch kann ihr Stroh unter den Dünger gemenget oder verfüttert werden.

§. 489. Von dem Zurückbleiben der Nachgeburt.

Sehr oft tritt der Fall ein, daß, wenn ein Kalb geboren ist, die Nachgeburt sitzen bleibt und nicht abgehen will. Zuweilen fällt sie am zweiten Tage von selbst weg, geschieht dies aber nicht, so muß man der Kuh ein Loth, zu Pulver geriebene, weiße Ingwerwurzel oder noch besser zwei Loth Theriak, mit einem Quart guten Bieres eingeben. Sollte sie, in Zeit von 12 Stunden nach der Eingabe, nicht abgehen, so kann man gelinde an der Nabelschnur, welche

gewöhn-

gewöhnlich aus der Mutterscheide hängt, ziehen, so wird sie sich ablösen und herausziehen lassen.

§. 490. Von dem Ausschlagen der Haut bei den Hunden.

Zuweilen entsteht von einer Schärfe im Blute, oder von einer Erhitzung, ein Ausschlag auf der Haut, der sich gewöhnlich durch Baden oder fleißiges Waschen mit kaltem Wasser heilen läßt; will derselbe aber hiernach nicht weichen, so muß man ein Loth Schwefelleber in einem Quart Wasser auflösen, und den Hund alle Tage ein Mal damit waschen, bis der Ausschlag vergangen ist.

§. 491. Von den Würmern im Magen und im Gedärme der Hunde.

Die Kennzeichen, die sie verrathen, sind folgende: Der Hund bleibt bei dem besten Fraß mager, erhält zuweilen Schmerzen, die er durch ein Winseln und Beißen nach dem Leibe anzeigt.

Man nehme

Wermuthsaft,
gereinigte Aloe,
Läusesaamen, von jedem 1 Quentchen.

} Dieses wird mit Wasser zu einem Trank gemacht und dem Hunde eingegeben, dem kleinen jedoch weniger. Diesen Trank wiederholt man nun den andern Tag.

End-

Endlich kann man auch dem Hunde 4 Loth Lein- oder Baumöl eingeben.

§. 492. Von der Gicht der Hunde.

Sie zeigt sich durch Lähmung des einen oder andern Beins. Oft vergeht diese, und hernach wird ein anderer Theil des Körpers davon befallen. Die Ursachen, welche die Gicht erzeugen, sind Erkältungen, oder wenn der Hund an der feuchten Erde, auf dem Mist, oder auf Steinen ohne Lager liegen muß.

Man gibt ihm folgendes Mittel:

1 Loth Amoniakgummi, 1 Loth 2 Quentchen Knoblauch, 1 Loth rothe Enzianwurzel in Pulver. Man stoße alles in einem Mörser zusammen, mische 1 Loth Seife dazu und mache daraus 36 Pillen.

Hiervon gibt man einem kleinen Hunde, täglich zwei Mal, eine, dem großen aber zwei Stück.

§. 493. Krämpfe der Hunde zu heilen.

Man bestreiche einen wollenen oder Frießlappen mit Kampher, und reibe das mit dem Krampfe befallene Bein täglich drei Mal damit; jedoch muß man den wollenen Lappen jedesmal

vor dem Reiben mit Kampher bestreichen, indem derselbe in der Zwischenzeit verfliegt.

§. 494. Die Flöhe bei den Hunden zu vertreiben.

Man koche 2 Loth Coloquinten in einem Quart Wasser, und wasche den Hund damit überall; auch leistet die grüne Schale von Wallnüssen, wenn sie in Wasser gekocht wird, ähnliche Dienste. Das Waschen muß indessen öfters wiederholt werden, wenn man die Flöhe gänzlich vertilgen will.

§. 495. Vom Schwinden der Glieder bei den Hunden.

Zuweilen erhält ein Hund in dem oder dem andern Beine den Schwind, ohne daß eine Lähmung vorhergegangen ist. In diesem Falle muß man das Bein mit folgendem Mittel waschen:

8 Loth Kampherspiritus,
2 Quentchen span. Fliegen-Tinktur. } Dies zusammen gemischt.

Den vierten und die folgenden Tage muß man das geschwundene Bein, täglich zwei Mal, in kaltem Wasser baden. Wenn dieses acht Tage geschehen ist, so kann man es aufs neue mit jenem Mittel waschen, und darauf wieder baden, worauf sich der Schwind bald verlieren wird.

§. 496. Vom Durchfall der Hunde.

Dieser entsteht von Erkältungen, von zu fettem Fressen, von saurer Milch u. dgl., jedoch kann auch eine angesammelte Schärfe in den Gedärmen ihn verursachen.

Dieser Durchfall läßt sich folgendermassen sehr leicht heben. Man gibt einem kleinen Hunde ein Quentchen Tormentilwurzel in Pulver, und verhältnißmäßig dem größten zwei Quentchen, des Tages ein Mal, bis der Durchfall gestillt ist. Besser ist es noch, dem kleinen Hunde 1 Skrupel Rhabarber, mit 2 Skrupel Magnesia vermischt, zu geben, und diese Gabe bis zum größten Hunde auf 2 Skrupel Rhabarber mit 4 Skrupel Magnesia verhältnißmäßig zu vermehren.

§. 497. Vom festgesetzten Knochensplitter im Halse der Hunde.

Hat sich bei dem Fressen der Knochen ein Splitter in dem Halse des Hundes festgesetzt, der sich auf die gewöhnliche Art nicht herausbringen läßt, so muß man an dem Ende einer starken Baßsaite einen glatten Knopf von Siegellack befestigen, denselben mit Oel bestreichen, den Kopf des Hundes mit dem Halse in eine gerade Richtung bringen, und mit dem Knopfe an der Baßsaite den Splitter hinunter zu stoßen suchen.

§. 498.

§. 498. Vom Schnupfen der Hunde.

Dieser entsteht durch Erkältung. An freie Luft und Arbeit gewöhnte Hunde werden sehr selten davon befallen; Schooß- und Stubenhunde hingegen sind demselben mehr ausgesetzt.

Bei dieser Krankheit erhalten die Hunde einen Husten; es läuft ihnen eine schleimige Feuchtigkeit aus der Nase, sie werden träge, und verlieren ihre natürliche Magerkeit. Folgendes Mittel ist gut dafür:

3 Loth Süßholzpulver,
3 — Wachholderbeeren.

Beides zu Pulver gestoßen und mit Honig zur Latwerge gemischt:

Von dieser Latwerge gibt man einem kleinen Hunde, täglich 2 bis 3 Mal, ein Quentchen, einem ältern etwas mehr, und dem größern zwei Quentchen.

§. 499. Von den Kronentritten der Pferden.

Wenn durch den Tritt oben an der Krone etwas vom Horn losgegangen ist, so muß dies, so weit es loß ist, weggeschnitten werden, denn

schnei-

schneidet man das losgetretene Horn nicht bis auf das gesunde und festsitzende weg, so setzt sich Koth oder Sand dahinter, und erzeugt Kronengeschwüre. Die getretene Wunde kann alle Tage einmal mit Tinte und Wasser, jedes zur Hälfte, angefeuchtet werden, bis sie geheilt ist.

§. 500. Vom Verballen bei den Füßen der Pferde.

Wenn die Füße niedrige Trachten haben, die Strahlen sehr groß sind und vor den Trachten hervorstehen: so können diese auf harten, steinigen, rauhen Wegen, oder im Winter auf gefrornem, häckerigem Boden, leicht verbället werden. Dieser Schaden wird daran erkannt, wenn das Pferd beim Stehen nicht gerade auf den Fuß tritt, sondern mit der Zehe an der Erde ruht, beim Gehen aber nicht auf den Ballen des Strahls treten will, und wenn man, beim Auflegen der flachen Hand auf den Ballen des Strahls, eine erhöhte Wärme darin bemerkt. Sind diese Zeichen vorhanden, so muß man den Strahl mit einem Werkmesser dünn ausschneiden, und auf beiden Seiten desselben, der Länge nach, einen Zoll langen, jedoch so tiefen Einschnitt machen, daß es stark blutet, auch kann man hinten auf dem Ballen drei bis vier

Ein-

Einschnitte machen, die jedoch ebenfalls bluten müssen. Sobald die Einschnitte ausgeblutet haben, muß der ganze Fuß in frischem Kuhmist eingeschlagen, und ein Verband darum gelegt werden, durch welches Verfahren der Schaden bald gehoben seyn wird. Diese Einschnitte kann man dreist unternehmen, weil man nichts davon zu befürchten hat; unternimmt man sie aber nicht, so entsteht ein Geschwür unter dem Strahl, wodurch dieser zu Zeiten ganz abgelöst wird.

§. 501. Von der Geschwulst der Pferde unter dem Leibe.

Die Geschwulst unter dem Leibe kann den Pferden, wenn sie gesund sind, durch folgendes Mittel vertrieben werden:

8 Loth Burgundisch Harz,
4 — Brunellen-Salz,
1 — Schwefel-Balsam.

Mische es zusammen und mache 3 Pillen daraus. Von diesen Pillen wird um den dritten Tag, eine des Morgens nüchtern eingegeben. Nach dem Eingeben der dritten Pille, kann man 8 Tage warten: ist in dieser Zeit aber die Geschwulst nicht vergangen, so muß diese Gabe von drei Pillen noch einmal wiederholt werden. Einem zweijährigen Fohlen wird die Hälfte, und

einem

einem Fohlen im ersten Jahr, ein Viertel davon eingegeben.

§. 502. Von der Geschwulst am Schlauche der Pferde.

Dafür können die nemlichen Pillen gebraucht werden, welche man wider die Geschwulst unter dem Leibe angerathen hat, wobei das Baden in oder mit kaltem Wasser so lange angewendet werden muß, bis die Geschwulst vergangen ist.

§. 503. Vom Blutpissen der Pferde.

Wenn der Urin eines Pferdes mit Blut untermischt, und daher roth gefärbt ist, so müssen demselben zwei Pfund oder ein Quart Blut abgelassen werden, wobei es täglich zweimal, folgenden Trank erhalten muß: 1 Loth Salpeter, und eben so viel vitriolisirter Weinstein zu Pulver gerieben, und in ein Quart Wasser gemischt.

§. 504. Vom Lauterstall oder der klaren Pisse.

Bei dieser Krankheit läßt das Pferd oft seinen Urin, welcher dann so klar wie Wasser ist. Um dieses zu heben, wird ein halb Pfund rother Bolus zu feinem Pulver gerieben, in einem Eimer voll Wasser gemischt, und dies dem

Pferde

Pferde zum Saufen gereicht. Man muß, wenn das Pferd das Wasser ausgesoffen hat, frisches darauf gießen, und den Bolus damit umrühren, bis er mit dem Wasser ausgesotten ist, dann thut man frischen hinein. Sollte sich der Lauterstall aber nach 3 Tagen nicht vermindern, so muß dem Pferde, alle 8 Stunden folgender Trank eingegeben werden:

2 Loth Magnesia,
1 — gebrannte Austerschaalen

zu Pulver gerieben und in ein Quart Wasser gethan. In das Saufen kann man alsdann einige Hände voll Rockenmehl mischen.

§. 505. Mittel wider Verrenkung bei Pferden.

Man nehme anderthalb Unzen Lorbeeröl, eine halbe Unze Nießwurzel, anderthalb Unzen Euphorbium, stoße beide Stücke sehr fein, vermische sie mit dem Lorbeeröl, und thue, um die Salbe noch flüssiger zu macher, einen Löffel voll Hanföl dazu. Mit dieser Salbe reibe man den Bug des Pferdes einmal und binde es fest zu, damit es sich nicht reibe; 5 bis 6 Tage nachher reibe man den Bug des Pferdes mit Olivenöl, und lasse es arbeiten, oder reiten, wenigstens lasse man es des Morgens und Abends

etwas

etwas herumführen. Dieses Mittel hilft, wenn gleich der Schaden ein Jahr alt ist.

§. 506. Die Pferde gesund zu erhalten und fett und glänzend zu machen.

Die Dänen nehmen den Samen von den Nesseln, welche am meisten stechen, lassen ihn an der Sonne trocknen, machen ihn zu Pulver, und mengen von diesem Pulver Morgens und Abends eine hohle Handvoll unter das Futter.

§. 507. Die beste Behandlung bei den Drusen der Pferde.

Man räuchere ein solches Pferd, nach belegtem Kopfe desselben mit einem Sacke, täglich 4 bis 5 Mal mit Zucker, halte es warm, reite es täglich etwas herum, und gebe Sadebaumpulver, auf jedes Pfund Futter einen Löffel voll. Dieses Pulver wird so zubereitet: Man nehme einen Topf, thue abwechselnd eine Handvoll Sadebaum, und eben so viel Salz hinein, lutire den Deckel, setze den Topf in einen Backofen, nachdem das Brot heraus genommen, 3 Stunden lang, und reibe dann alles klar. — Noch ist zu erinnern, daß im Topfe ganz zu unterst Salz, und, nach abgewechseltem Sadebaum und Salz, zu oberst wieder Salz genommen werden muß. —

Oder:

Oder:

Man nehme:

Weinsteinsalz	10 Loth.	Alles zu einem Pulver unter einander gemischt.
roher Spießglanz	10 —	
Wachholderbeeren	2 —	
Sadebaum	4 —	
Griechisch Heu	4 —	

Von diesem Drusenpulver schütte man im Frühjahr und Herbst jedes Mal 5 bis 6 Tage nach einander früh auf das erste Futter, so viel als man mit drei Fingern fassen kann. Man hat sich bei dem Gebrauche vorzusehen, daß das Pferd es nicht aus der Krippe blase. Statt des Naßmachens ist das Daraufstreuen gehackter Disteln oder anderen Grünen sicherer und besser.

§. 508. Wider den Stollschwamm der Pferde.

Man mische:

3 Loth gepulverte Spanische Fliegen,
2 — Wachholderöl,
2 — Terpentinöl,
2 — Spicköl,
2 — Hasenfett,
2 — Fett von wilden Katzen, wohl untereinander und bewahre es in einem Glase oder in einer kleinen Steinkruke auf.

Mit dieser Salbe schmiere man den Stollschwamm alle 8 Tage, weil, wenn es öfters geschieht, der Schwamm sich verhärtet und dann mühsamer zu vertreiben ist.

Nach dem ersten Einschmieren wird der Schwamm größer, dieß schadet aber nichts, weil er sich dennoch nach und nach unfehlbar verliert, falls nicht vorher schon mancherlei andere unzweckmäßige Mittel dafür gebraucht sind und dadurch das Uebel ärger gemacht ist.

§. 509. Verbuttete Schweine zu curiren.

Stoße Leinkuchen zu Mehl und gieb davon alle acht Tage den verbutteten Schweinen ein bis zwei Hände voll in's Saufen oder über das Futter. Kann man keine Leinkuchen bekommen, so thut gestoßener Leinsame, in obiger Quantität gebraucht, dieselben Dienste.

Verbuttete junge Schweine fangen nach diesem Mittel an, wieder zu wachsen; auch erwachsenen Schweinen ist dasselbe dienlich, nur muß man einige Zeit vor dem Schlachten damit nachlassen, damit das Fleisch nicht nach Oel schmeckt.

§. 510. Mittel gegen die Bräune der Schweine.

Die mit der Bräune behafteten Thiere werden schon am dritten Tage der Krankheit wies

der gesund, wenn man ihnen, so bald die Krankheit sich anfängt, täglich zweimal, jedesmal ein Theelöffelchen voll, des getrockneten und pulverisirten Gottesgnaden-Krautes (herbae gratiolae) in einem mäßigen Bierglase voll Buttermilch eingeben, und dabei die Ader unter der Zunge öffnen läßt.

Scheint, nach dem ersten Gebrauche dieses Mittel, das Uebel zuzunehmen, und müssen sich die kranken Schweine heftig erbrechen, so hat man nicht nur nichts davon zu befürchten, sondern, man kann vielmehr daraus auf die gehörige Wirkung der Arznei und das baldige Verschwinden des Uebels sicher schließen.

§. 511. Vom Vergehen der Milch.

Oefters vergeht den Kühen die Milch, ohne daß sie eine andere Krankheit haben, welches von einer schlechten Verdauung herrührt. Die Ursache davon ist, entweder eine angehäufte Unreinigkeit im Magen und in den Gedärmen, oder eine Schwäche derselben. Einer solchen Kuh gibt man drei Tage hinter einander, des Morgens nüchtern, jedes Mal 3 Loth Glaubersalz, in Wasser aufgelöst, hiernächst aber, 10 bis 12 Tage hinter einander, Morgens und Abends, folgenden Trank:

12 Loth geraspelte braune Eichenrinde,

12 Loth zerstoßenen Kümmel,
16 — zu Pulver gestoßene rothe Enzianwurzel.

Dieses wird zusammen gemischt, in 24 Theile getheilt, und jeder Theil mit einem ½ Quart Wasser eingegeben.

§. 512. Von dem Loswerden der Zähne.

Wenn eine Kuh oder ein Ochs nicht recht fressen will, so muß man das Maul und die Zähne untersuchen; findet man nun, daß die Zähne lose sitzen, so können sie durch folgendes Mittel wieder fest gemacht werden:

Man nimmt 2 Loth Alaun, gießt 3 Loth kochendes Wasser darauf, und mischt, wenn der Alaun in dem Wasser zergangen ist, 4 Loth davon. Hiermit wird das Zahnfleisch auf beiden Seiten der Zähne, täglich zweimal bestrichen, bis diese wieder fest sitzen: es versteht sich jedoch von selbst, daß ich hier die Backenzähne meine, indem die Vorderzähne nie recht fest sitzen, sondern durch einen Druck bewegt werden können. Zu Zeiten sitzen diese auch bis zum Wackeln lose; alsdann können sie durch jenes Mittel ebenfalls wieder fest gemacht werden.

§. 513. Von der Verwundung der Zunge.

Die Zunge wird bei einigem Vieh auf folgende Art verwundet: Wenn es Gerstenkaff, oder Futterkörner, z. B. Gerste oder Hafer frißt: so setzt sich dieß oft in die Falte, welche sich hinten auf der Zunge befindet, sticht mit den Spitzen der Oberhaut bei der Bewegung, und macht die Zunge auf dieser Stelle wund. Findet man also, daß ein Stück Vieh nicht fressen will, und es zeigen sich weiter keine Spuren einer Krankheit an demselben: so muß man die Zunge untersuchen, ob sich dieser Schaden darin findet, und alsdann zuvörderst alles in der Falte sitzende Futter herausnehmen; hiernächst zwei Löffel voll Essig und einen Löffel voll Honig zusammen mischen, und hiervon, täglich zweimal, in die Wunde streichen, bis sie geheilt ist.

§. 514. Wenn das Vieh auf einmal zu viel gefressen hat.

Ist dieß geschehen, so legt sich das Vieh oft an die Erde, stöhnt dabei, es holt tief Athem; es hat die Lust zum Fressen verloren, und wiederkäuet nicht; zu Zeiten steht es sich auch nach dem Leibe um. Bemerkt man diese Kennzeichen, so muß man ihm alle Stunden ein Quart Wasser, in welchem zwei Loth Glaubersalz aufgelöst

löst sind, eingeben, wodurch das Futter in dem Magen verdünnt, aufgelöst, und daraus fortgeschafft wird.

§. 515. Von dem Abstoßen, oder Abbrechen der Hörner.

Wenn der Fall eintritt, daß ein Stück Vieh sich ein Horn abstößt oder abbricht, so muß man, alle Tage, etwas Theer darüber streichen, bis die Wunde geheilt ist.

§. 516. Von den Geschwüren im Ohre.

Manchmal erhält das Hornvieh Geschwüre in einem oder dem andern Ohr. Sind diese vorhanden, dann hält dasselbe gewöhnlich den Kopf auf die Seite, wo jene im Ohre ihren Sitz haben. Hat man durch Nachforschen das Geschwür oder mehrere entdeckt; so muß man Werg locker um einen Stock wickeln, und das Ohr damit zu reinigen suchen; dann aber, wenn dieses geschehen ist, alle Tage mit den rauhen Ende einer Feder Terpentinöl hineinstreichen, wornach die Heilung bald erfolgen wird.

§. 517. Von dem Eintreten spitziger Körper in den Fuß.

Hat sich ein Stück Vieh einen Nagel, Splitter oder Dorn in den Fuß getreten, so muß

der-

derselbe behutsam herausgezogen, und die Wunde etwas geöffnet werden; dann gießt man etwas Branntwein in die Oeffnung, legt trockenes Werg darauf, macht einen Verband darum, damit sich kein Unrath hineinsetzen kann, und setzt dieses Verfahren täglich so lange fort, bis der Schaden geheilt ist. Noch besser thut man, wenn man alle Tage einige Tropfen Terpentinöl in die Wunde gießt. Ist hingegen der in den Fuß getretene Körper schon herausgefallen, oder darin abgebrochen, und hat sich schon ein Eiter erzeugt, welcher verschlossen ist, und dem es an Abfluß mangelt, so muß man das Geschwür durch einen Einschnitt zu öffnen suchen, den Eiter herauslassen, und wenn sich der abgebrochene Körper noch in der Wunde befindet, solchen herauszuziehen, etwas Terpentinöl in die Wunde gießen, und sie wie besagt verbinden.

§. 518. Von der Verrenkung des Fesselgelenks.

Diese Verrenkung zeigt sich durch eine Lähmung und eine Geschwulst in gedachtem Gelenke an. Dieß angeschwollene Gelenk muß alsdann, täglich drei bis viermal, mit folgendem Mittel gewaschen werden, bis der Schaden geheilt ist:

6 Loth Bleiextract,
3 — Kampherspiritus,
2 Pfd. Wasser,
} zusammen gemischt.

Ist

Ist nun die Verrenkung schon etwas veraltet, dann muß folgendes Mittel angewendet werden:

12 Loth Leinöl, dazu mische man nach und nach, jedoch unter beständigem Schütteln:
2 Quentchen Vitriolöl. Zu diesem mische noch:
6 Loth Regenwürmeröl,
2 — Terpentinöl.

Mit diesen Oelen wird das Fesselgelenk täglich einmal eingerieben.

§. 519. Von der Mauke.

Die Mauke entsteht vorzüglich bei den Ochsen, wenn sie in tiefen kothigen Wegen gehen müssen, von den Unreinigkeiten, die sich in den Falken der Köthe setzen, dieselben durchscheuern und verwunden, das Bein erhitzen, und eine Geschwulst verursachen, wodurch das Stück Vieh lahm wird. Um diesen Schaden zu heilen, muß man das Bein von allem Unrath reinigen, und täglich einigemal mit dem Mittel waschen, welches in dem vorhergehenden §. ist verordnet worden.

§. 520. Von der Geschwulst am Euter.

Bei dem Kalben, oder gleich nachher, schwillt den Kühen oft das Euter an, und es befinden sich harte Knoten in demselben; alsdann muß

das

das Euter, so weit es angeschwollen ist, alle Tage, mit folgender Salbe eingerieben, und die Milch täglich dreimal ausgemolken werden: 4 Loth Althersalbe, und eben so viel Lorbeeröl, zusammen gemischt.

Zu Zeiten schwillt eine, auch wohl mehrere Zitzen, an Euter an. Diese müssen dann, täglich zweimal, mit dieser Salbe bestrichen werden, jedoch muß man die darin befindliche Milch ausmelken, sonst verstopfen sich die Milchgefäße darin, und die Kühe hören hernach auf, Milch zu geben.

§. 521. Von den Wunden an den Zitzen.

Manchmal entstehen an den Zitzen rundumläufende Schrunden oder Wunden. In diesem Falle müssen die Zitzen, jedesmal wenn gemolken worden ist, mit Bleiweißsalbe bestrichen werden, und die Wunden heilen alsdann bald zu. Bei einigen Kühen setzt sich um die Zitzen ein dicker Schorf, welcher täglich zwei Mal mit Althersalbe bestrichen werden muß, bis er abgeheilt ist; auch muß man, so schmerzhaft es auch seyn sollte, die Milch ausmelken, sonst würde sie hernach ganz verschwinden.

Alphabetisches Register über die drei Theile.

A.

	Seite
Breslauer Abbe-Elexir . . .	246
Von dem Abstoßen oder Abbrechen der Hörner beim Vieh	405
Aepfel-Crême	351
Aepfel à la Coloredo	345
Gebackene Aepfel en compotes . . .	340
Aepfel en Surtout	344
Aepfel-Tourte	325
Erfrorne Aepfel ꝛc. wieder herzustellen .	35
Breslauer Alland	247
Eigenschaft der Alantwurzel . .	223
Wider Ameisen-, Bienen- und Mückenstiche	216
Breslauer Angelika	247
Danziger Angelika	248
Breslauer Anis	248
Danziger doppelter Anis . . .	248
Aprikosen trocken eingemacht . .	362
Aprikosen in Branntwein . . .	353
Aprikosen Marmelade	343

Seite

Eigenschaft der Aprikosen u. Pfirsichen . 220
Wider das Aufblähen des Rindviehes 387 u. 88
Wenn etwas ins Auge gefallen ist . . 237
Die Augen im Alter zu stärken . . 183
Mittel bei Augenkrankheiten . . 194
Wider die Augenschwäche . . . 196
Wie ist die verlorne Ausdünstung der Füße wieder herzustellen 182
Wider das Aufschwellen des Viehes nach dem Genuß des jungen Klee . . 377
Das Ausharzen der Bäume zu heilen . 143
Von dem Ausschlagen der Haut bei den Hunden 390

B.

Den Bandwurm durch Terpentinöl zu vertreiben 198
Mittel zur Konservirung des Baumöls . 72
Trübes und unreines Baumöl zu läutern . 105
Baummörtel 145
Verfertigung eines guten Baumwachses . 162
Baumwachs 144
Baumwolle weiß zu bleichen . . . 26
Bäume tragbar zu machen . . . 166
Für Bäume, die im Begriff sind abzusterben . 122
Die Bäume vor dem Frost zu verwahren . 125
Die Bäume zu erhalten, die vom Froste gelitten haben 167
Trockne Bärme oder Hefe aus der Branntweinmeische zu verfertigen . . . 116
Wider das Erfrieren der Bäume . . 128
Beignets von Kirschen 347
Wohlfeile Bettsäcke 49

	Seite
Wider den Bienenstich	219
Die sparsamste Art Bienen zu füttern	149
Das gekochte Bier schleunigst abzukühlen	7
Anweisung ein brauchbares Bier aus Quecken zu bereiten	54
Vermehrung der Bierhefen zum Backen	5
Bierklare	335
Birnen trocken eingemacht	364
In Zucker gebratene Birnen	342
Birnmuß zu erhalten	96
Bischof	367
Bischofs-Kuchen	328
Biscuit-Tourte	324
Hallische Bitteressenz	206
Magenstärkender Bitterwein und Bitterstinktur	212
Zu entdecken, ob beym Bleichen der Leinwande Kalk angewendet worden	84
Bleichenerde	8
Wider die Blutgeschwüre	180
Wider das Bluthgarnen des Rindviehes	380
Vom Blutpissen der Pferde	397
Wider den kalten Brand	193
Den Brand im Waitzen zu verhüten	162
Wider den Brand im Waitzen	67
Woran die Güte der Braugerste zu erkennen ist	105
Gegen die Bräune der Schweine	401
Benutzung der Brennnessel-Schalen zu Leinwand und Stricken	41
Ein sparsames Brennöl zu bereiten	1
Das Brod besser als gewöhnlich zu backen	83
Das Brod vor dem Schimmeln zu bewahren	5

Seite

Saures Brod zu versüßen . . . 92
Brod-Tourte 325
Eigenschaft der Brombeeren . . . 228
Butter einzusalzen 78
Mittel zur Verbesserung der Butter . 112
Butter- oder Blätterteig . . . 334

C.

Campherspiritus 207
Capaunen, Gänse ꝛc. fett zu machen . . 85
Danziger Cardebenedikten Liköre . 251
Cardinal 368
Chokolade als stärkendes Nahrungsmittel . 95
Chokolade-Likör 250
Eigenschaft der Cichorie . . . 227
Cider- oder Aepfelwein 97
Citronen aufzubewahren 91
Commandeurs-Balsam 199
Compote von Aepfeln brulées . . . 341
Compotes von Aepfeln im Ofen . . . 340
Compote von Aepfeln und Aprikosen-Marmelade 342
Compote von Pomeranzen . . . 343
Compote von Quitten 341
Crême brulée von Stachelbeeren . . . 351
Crême von Erdbeeren oder Himbeeren . . 350

D.

Dinte, zum Zeichnen der Wäsche . . 119
Eine dauerhaft schwarze Dinte . . 291
Schwarze Dinte in der Kälte . . . 295
Rothe unauslöschliche Dinte . . . 294
Schwarze unauslöschliche Dinte . . 293
Gelbe Dinte 299

	Seite
Eine gute rothe Dinte	296
Blaue Dinte	298
Grüne Dinte	297
Schwarzes Dintenpulver	294
Dintenflecken aus Fußböden zu bringen	40
Die beste Behandlung bei den Drusen der Pferde	399
Ein vorzügl. Dünger für Obstbäume	121
Düngerbrühe zu Vervielfältigung des Getreides	152
Vom Durchfall der Hunde	393

E.

Zubereitung des Eau de Cologne	284
Echandés	330
Eigenschaft des Ehrenpreißes	230
Kraft u. Tugend der Eichenmispeln	208
Die Eier lange gut zu erhalten	74
Von dem Eintreten spitziger Körper in den Fuß des Viehes	405
Eis-Punsch	367
Ueber die Wirkung der Elektrizität gegen Brandschäden	184
Gelbgewordenes Elfenbein weiß zu machen	29
Wider die Epilepsie	190
Die Erbsen vor den Sperlingen zu verwahren	144
Erbsen u. Bohnen bald weich zu kochen	1
Die Erbsen u. Linsen von den Würmern zu reinigen	71
Erdäpfel-Auflauf	329
Holländische Erdäpfel	337
Erdäpfel à l'Espagnol	337
Erdäpfel à la Française	339

	Seite
Erdäpfel à la Provençal	337
Erdäpfel mit Purée von Zwiebeln	339
Erdäpfel-Tourte	326
Eigenschaft der Erdbeeren	230
Erdflöhe zu vertreiben	151
Verwahrungsmittel gegen das Erfrieren der Füße	186
Den Essig haltbar zu machen	61

F

Die Farbe des Mahagony-Holzes nachzumachen	39
Die ächten u. unächten Farben der Zeuche und Tücher zu probiren	35
Das zahme Federvieh zu jeder Jahreszeit zum Brüten zu zwingen	383
Breslauer Fenchel-Likör	252
Danziger Fenchel-Likör	251
Verstockte u. dunkel gewordene Fensterscheiben zu reinigen	35
Verfertigung der chemischen Feuerzeuge	14
Wider den Fingerwurm	217
Fischen den modrigen Geschmack zu benehmen	103
Den Flachs zu veredeln	113
Den Flachs so fein wie Seide zu machen	37
Langen u. feinen Flachs zu erzeugen	151
Nutzen der Flachsschäben	127
Flanell zu waschen	22
Mittel gegen Flechten	218
Flecken aus Tischwäsche herauszumachen	89
Mittel für gelbe u. blaue Flecken	280
Vertilgung der durch Kaffe, Thee, entstandenen Flecke	21

Seite
Flecken aus dem Magahony-Holz zu bringen ꝛc. 39
Vertilgung der fettigen Flecke . . . 16
Vertilgung der durch harzige Materien veranlaßten Flecke 19
Herrliche Fleckenkugeln . . . 34
Fleisch einzusalzen 6
Das geräucherte Fleisch im Sommer gut zu erhalten 78
Die Zimmer von Fliegen zu reinigen . . 240
Die Flöhe bei den Hunden zu vertreiben . 392
Von den Flüssen in den Ohren . . 177
Wider Flüssen, Katarrhen, Husten ꝛc. u. Colicken 192
Franzbranntwein 252
Wider Frostbeulen 219
Gute Frostsalbe 215
Wider Frostschäden 214
Wohlfeile Fütterung der Nachtigallen . 37

G.

Gährungsmittel zum Brennen u. Backen . 26
Gänsebraten zu erhalten 73
Gefäße von Oel ꝛc. zu reinigen . . 81
Gefäßen den Schimmmelgeschmack u. Geruch zu benehmen 18
Wider schwaches Gehör . . . 210
Steife u. zusammengezogene Gelenke zu heilen 173
Gelée von Erdbeeren 347
Stärkendes Gelee aus Hausenblasen . . 94
Von den Geschwüren im Ohre beim Hornvieh 405
Von der Geschwulst der Pferde unter dem Leibe 396

Von

Seite
Von der Geschwulst am Schlauche der Pferde 397
Von der Geschwulst am Euter der Kühen 407
Wider erfrorne Glieder . . . 195
Ferner wider erfrorne Glieder . . 205
Das Getreide, Waitzen, Gerste u. Hafer vor allem Ungeziefer zu bewahren . . . 169
Das Getreide mehrere Jahre unverdorben zu erhalten 168
Wider die Gichter 198
Von der Gicht der Hunde . . . 391
Goulardisches Wasser 187
Granat von Erdäpfeln 338
Grisets von Aepfeln 352

H.

Haare auf die Haut hervorzubringen wo man es wünscht 239
Haare wachsen zu machen . . 238 u. 288
Wider böse Hälse u. Drüsen . . . 504
Wenn die Hände von der Kälte aufspringen 216
Handpomade 283
Eine weiche Hand-Paste . . . 275
Wider den Hasenfraß an Bäumen . 167
Gutes Hausbrod zu backen . . . 62
Haus-, Garten- u. Feldmäuse zu vertreiben . 127
Eine gute Hausseife zu verfertigen . . 316
Mittel wenn die Haut spröde worden u. Risse bekommen hat 281
Wider die Hautflechten . . . 278
Hefen zu erhalten 77
Künstliche Hefen zu bereiten . . 79
Heu, welches durch stehende Nässe verdorben ist, dem Viehe unschädlich zu machen . . 384

	Seite
Danziger Himbeer-Rosolis . . .	253
Hippocrates	369
Zubereitung der Hopfenstängel, um daraus eine Art Flachs zu gewinnen . .	158
Der engl. Holzanstrich . . .	24
Eine gute Holzkitt	31
Eigenschaft des Honigs	229
Den Honig-Ertrag zu vermehren . .	132
Honigkränze	332
Hopfenextrakt zum Bierbrauen . .	130
Das Hornvieh gesund zu erhalten . .	375
Daß die Hühner viele u. große Eier legen .	112
Wider Hühneraugen u. Leichtdornen .	233
Die Hufe der Pferde gesund zu erhalten .	371
Englische Hufeisen, welche den Fuß des Pferdes vor Beschädigung schützen . .	386
Wiener Hufen	332
Den tollen Hundsbiß zu heilen . .	176
Den Husten zu vertreiben . . .	238
Wider Hypochondrie	173

J.

Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen . .	237
Johannisbeeren in Zucker . . .	359

K.

Die Kälber u. das Federvieh zum Schlachten fett zu machen	133
Holländische Käse von Milben zu befreien .	5
Fehler des Westindischen Kaffees ꝛc. . .	71
Kaffe-Likör	251
Kaffeesurogat	64
Breslauer Kalmus	253

Seite

Benutzung der Kappen vom Rübsen und Raps 123
Karpfen u. Hechte lebendig weit zu versenden . 100
Kartoffeln zu kochen 76
Kartoffeln gut und schmackhaft zu erhalten . 81
Gutes Kartoffelbrot 84
Kartoffelklöße, wohlfeile 82
Vermehrung der Kartoffeln . . 156 u. 157
Benutzung der gefrornen Kartoffeln . . 108
Die Kartoffeln aus den Samen zu ziehen 140
Anweisung zum Anbau der Kartoffeln im Keller ꝛc. 43
Kattun-Proben 28
Kirschen in Franzbranntwein . . 354
Eigenschaft der Kirschen u. Amarellen . 221
Wie die Kirschen ohne Kerne getrocknet werden 85
Neue Kitt für eiserne Geräthe . . 33
Vorschriften zu sehr haltbarem Kitt . . 32
Bereitung eines Kittes beym Destilliren tropfbarer u. gasförmiger Flüssigkeiten . . 64
Klappen-Polituren oder Firnisse . . . 311
Klappen-Reinigungsmittel . . . 314
Klare Gelée 346
Zubereitung eines wohlfeilen Kleisters . 11
Eigenschaft des Knoblauchs . . . 225
Vom festgesetzten Knochensplitter im Halse der Hunde 393
Königs Kuchen 327
Zerbrochene meerschaumene Köpfe zu kitten 89
Vom Kochen des Zuckers, u. Färben der Liköre 257
Anwendung der Kohle zu einem vortrefflichen Düngemittel 159

	Seite
Eigenschaft des Kohls	222
Wider die Kohlraupen in den Gärten	168
Wiener Kollatschen	333
Kornbranntwein den Franzbranntwein ähnlich zu machen	94
Dem gemeinen Kornbranntwein seinen übeln Geschmack u. Geruch zu benehmen	63
Den Kornwurm zu vertilgen	155
Wider die Kränklichkeit eines jungen erwachsenen Baumes	166
Krämpfe der Hunde zu heilen	391
Wider die Krätze	236
Breslauer Kräutermagen	254
Den Krebs zu heilen	187
Türkische Kreßkerne einzulegen	70
Von den Kronentritten der Pferden	394
Wider bittere u. blaue Kuhmilch	153
Die Küchenzwiebel vor dem verderblichen Madenfraß zu sichern	160

L.

Londner Kümmel-Kuchen	330
Lampendochte zu machen	73
Vom Lauterstall oder der klaren Pisse der Pferde	397
Das Leder wasserdicht zu machen	23
Das Leder an Kutschen, Pferde-Geschirren, Schuhen ꝛc. geschmeidig u. in gutem Stande zu erhalten	86
Daß der Lehm an eisernen Oefen gut halte	92
Churfürstlicher Leibtrank	249
Den Leim zu verbessern	41
Leinwand-Proben	30

Seite

Wie in Holland Leinwand u. Garn gebleicht wird 90
Lichter ohne Unschlitt zu machen . . 101
Nanzyer Lichter zu machen . . . 107
Liköre zu färben 264
Lilienöl für Brandschäden . . . 210
Von dem Losewerden der Zähne bei den Ochsen u. Kühen 403
Wider Lungenblutflüsse beim Vieh . 389
Wider die Lungensucht . . 189 u. 207

M.

Mästung der Hofhühner u. jungen Hühner . 68
Die engl. Magenessenz . . . 172
Wider Magenkrampf 206
Eine Magenstärkung 218
Magentinctur 211
Benutzung des Mais als ein vorzügliches Viehfutter 386
Maisthee 89
Eigenschaft der Mandeln . . . 224
Kleine Mandelkuchen 330
Mandel-Tourte 325
Marmelade von Orangenblüthen . . 344
Marmelade von Stachelbeeren . . 348
Marmelade von unreifen Weinbeeren . 348
Von der Mauke beim Vieh . . . 407
Eigenschaft des Meerrettig . . . 223
Die Aufbewahrung des Mehls . . . 3
Melonen einzumachen 356
Messingene Instrumente zu verwahren, daß sie nicht anlaufen 16
Hölzerne Meublen durch Milch zu verschönern 52

Die

Seite

Die Milch bei heißer Witterung aufzubewahren 59
Schottischer Milch-Punsch . . . 369
Die Mitesser zu vertreiben . . . 280
Molken recht klar zu machen . . . 80
Das Moos von den Bäumen wegzuschaffen . 128
Muttermähler zu vertreiben . . . 189

N.

Von dem Zurückbleiben der Nachgeburt bei den Kühen 389
Nankin zu waschen 16
Nelken vor dem Rost zu bewahren . . 161
Nudeln-Teig 316
Welsche Nüsse trocken eingemacht . . 365
Welsche Nüsse in Zucker einzumachen . . 358
Welsche Nüsse frisch zu erhalten . . 77

O.

Obst, Gartenfrüchte ꝛc. vor dem Erfrieren zu bewahren 88
Verfaultes Obst mit Nutzen zu gebrauchen . 86
Vom Aufbewahren des Obstes ꝛc. . . . 135
Obstbäume in ein geschwindes Wachsthum zu bringen 141
Wie unfruchtbare Obstbäume fruchtbar gemacht werden können 124
Oel aus der rothen Hollunderbeere . 2
Wie das Oel aus Sonnenblumenkerner zu gewinnen 99
Oel aus Kirschen- u. Pflaumenkernen . . 43
Oel aus der schwarzen Hollunderbeere . 2
Oel aus den Kernen des Steinobstes . 93

Seite

Vegetabilische Oele zu reinigen . . . 27
Wie brennendes Oel am sichersten zu löschen ist 80
Orangen einzumachen 355
Orangen trocken eingemacht 365

P.

Trockene Paste um eine feine geschmeidige Haut hervorzubringen . . . 278
Der berühmte Pest-Essig 241
Eigenschaft der Peterfilie . . . 228
Die Pferde gegen den Fliegenstich zu schützen 379
Die Pferde fett u. glänzend zu machen . 399
Vermehrung der Pfirsich- u. Aprikosen-Bäume 161
Englisches Pflaster zu verfertigen . . 38
Pflaumen in Essig einzumachen . . . 361
Eigenschaft der Pflaumen . . . 221
Gegen den Pips der Hühner . . . 380
Pomade zur Verschönerung des Teints . 277
Doppelt Pomeranzen-Likör . . 254
Eine feste Porcellainkitt . . . 34
Portugiesische Kuchen 328
Prinzessin-Törtchen 327
Punsch-Royal 366
Etwas nützliches für Punschtrinker . . 95
Purgiermittel für Pferde . . . 377

Q.

Quitten-Schaum 349

R.

Rothe Haare schwarz zu färben . . 287

Ei-

Seite

Eigenſchaft der Radies oder Rettig . . 222
Räucherwaſſer 239
Wider die Räude der Schafe . . 375
Bresl. rothe Ratafia 255
Mittel wider Ratten u. Mäuſe . . 4
Den Rauch von Oel-Lampen u. Lichtern in den Wohnſtuben zu vermindern . . 71
Die Raupen von den Bäumen zu vertreiben 129
Sich gegen einen Rauſch zu verwahren . 237
Reine-Claudes in Zucker, auch in Branntwein 354
Reine-Claudes 363
Reis-Sülze 349
Geräuchertes Rindfleiſch u. Rindszungen 100
Präſervativ gegen die Rindviehſeuche . 374
Die Riſſe an eiſernen Oefen geſchwind zu vermachen 38
Gelbe Roſen zur Blüthe zu bringen . . 83
Roſen-Pomade 278
Roſinen-Eſſig zu bereiten 24
Bresl. Roſolis 255
Eigenſchaft der Rüben 226
Weiße Rüben, Rohrrüben, Aepfel u. Birnen gleich indiſchem Ingwer einzumachen 360
Wider die Ruhr 187
Rumm- oder Reis-Likör . . . 256
Mittel gegen die Runzeln . . . 281
Benutzung des Rußes zur Düngung . . 131

S.

Sago aus Kartoffeln zu machen . . 79
Kleine Sahnen-Kuchen . . . 331
Salbe um die Runzeln wegzubringen . 281

Sand-

	Seite
Sand-Tourte	324
Zubereitung des trocknen Sauerkohls	98
Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit	165
Die Schafe mit Hechsel zu füttern	170
Wundgestoßene Schienbeine bald zu heilen	197
Den Schimmelgeschmack des Weins zu vertreiben	6
Gebackenen oder gedämpften Schinken zu bereiten	66
Spanische Schminke	274
Weiße unschädliche Schminke	276
Rothe unschädliche Schminke	276
Die schönste u. unschuldigste Schminke	275
Alle möglichen Schmutzflecken ohne Nachtheil der Farbe des Zeugs zu vertilgen	118
Zu erfahren, ob ein frisch gefallener Schnee liegen bleiben werde	239
Schnupf- u. Rauchtaback gut u. milde zu erhalten	96
Vom Schnupfen der Hunde	394
Schönheitsmilch	271
Schönheitspflege	268
Glänzendes Schuhwachs zu verfertigen	310
Schweinefleisch zu räuchern	69
Verbuttete Schweine zu kuriren	401
Vom Schwinden der Glieder bei den Hunden	392
Der Seide einen schönen Glanz zu geben	28
Das cosmetische Seifenpulver	282
Seifenspiritus zum Rasiren	88
Semmel-Biscuit	324
Engl Senf zu machen	90
Siegellack zu verfertigen	300

Seite

Wider das Sodbrenen 205
Das deutsche Sohlenleder dem englischen gleich zu machen 10
Mittel gegen den Sonnenbrandt der Haut . 286
Wider Sonnensprossen . . . 284
Eigenschaft des Spargels . . . 230
Speck ohne Gefahr auszubraten . . . 93
Die Gefahr des Speichelnetzens beim Spinnen 185
Den Speisen das überflüssige Salz zu benehmen 29
Wie die Speisefische am besten aufzubewahren 87
Vortreffliches Speiseöl aus Buchensamen 57
Eigenschaft der Stachelbeeren . . 228
Stachelbeeren, Kirschen, Johannis- u. Himbeeren ꝛc. einzumachen 356
Das Stahlpflaster 174
Steinkitt heiß zu gebrauchen . . . 30
Steinkitt kalt zu gebrauchen . . . 31
Wider Steinschmerzen . . . 191
Breslauer Sternanis 249
Wider den Stich einer Spinne . . . 240
Deutsche Stiefelwichse . . . 308
Eine andere Sorte Stiefelwichse . . 309
Wider den Stollschwamm der Pferde . 400
Bereitung eines Suppen-Grieses . . 46

T.

Talg geringer Sorte zu verbessern . 65
Verfertigung von Talglichtern . . 13
Tauben zu behalten 141
Den Teichkarpfen den schlammigen Geschmack zu benehmen 66

Seite

Angebraunter Teig für harte Pasteten . 336
Mürber Teig 336
Cosmetische Tinktur, welche der Haut eine größere Zartheit gibt 269
Abgerührter Topfkuchen 329
Ein nahrhaftes Tränkchen bei großer Schwäche eines Kranken 200
Bittere Tropfen 249
Das ächte türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle u. Leinen 65

U.

Ueberbeine zu vertreiben 175
Ein trefflicher Ueberschlag, wenn man sich gebrannt hat 236
Ulmer-Brod 334

V.

Vom Verballen bei den Füßen der Pferde 395
Mittel bei Verbrennung oder bei Brandschäden 213
Vom Vergehen der Milch bei den Kühen . 402
Von der Verrenckung des Fesselgelenks bei dem Vieh 406
Wider Verrenckung bei Pferden . . . 398
Von der Verwundung der Zunge bei dem Vieh 404
Das Vieh gegen die Wirkungen des nassen Futters zu sichern 378
Wenn daß Vieh auf einmal zu viel gefressen hat 404
Vögel lebendig zu fangen 103
Verfertigung eines guten Vogelleims . 106

W.

Seite

Bresl. Wachholder-Likör . . . 256
Künstliche Hervorbringung des Wachses . . 42
Schöne Wachslichter zu machen . . 101
Die Wäsche auf engl. Art zu zeichnen . . 104
Gelbe Wäsche wieder weiß zu machen . . 88
Die ächte Waldsalbe zu machen . . 211
Wider die Wanzen 242
Wider die Warzen 235
Wider verwundete Warzen der Weiberbrüste 220
Waschpulver für die Hände . . . 287
Waschwasser gegen das Schwitzen der Hände u. des Gesichts 273
Waschwasser für spröde Haut . . . 272
Waschwasser für das Gesicht . . . 271
Waschwasser zur Verschönerung der Haut . 274
Wider die Wasserscheu . . . 197
Wider die Wassersucht . . . 188
Wie man junge leichte Weine geistreich machen kann 63
Den weißen Wein zu klären . . . 9
Eine Wein-Crême 350
Oekonomische Zubereitung des Weinessigs 60
Die Werlen oder Erdkrebse zu vertilgen . 126
Eigenschaft des Wermuthöls . . . 231
Das Wild von den Fruchtfeldern zu vertreiben 143
Wirsing u. Weißkohl, ohne Mistbeet zu erziehen 158
Die Wolle zu reinigen u. lange aufzubewahren 104
Eigenschaft des Wollenkraut . . . 229

Die

Seite

Die Wucherblume, die Quecken und den Hederich zu vertilgen 154
Von den Würmern im Magen u. im Gedärme der Hunde 390
Wider den Wurm am Finger 181

Z.

Von den Zähnen überhaupt . . . 200
Die Zähne von Jugend auf bis ins hohe Alter zu erhalten 289
Das Zahnen der Kinder zu befördern . 219
Zahnlatwergen , ... 202
Zahnpulver 201
Wider die Zahnschmerzen 239
Zimmtwasser 256
Zitronen-Likör 257
Zitze u. Mousseline zu waschen . , . 50
Von den Wunden an den Zitzen der Kühen . 408
Zuckerkränze 332
Zuckerstrauben 345
Eigenschaft der Zuckerwurzel . . . 227
Zwetschgenbäume aus ihren Steinen zu ziehen . 164
Eigenschaft der Zwiebeln . . . 424

Staatliche Bibliothek Regensburg

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neues Kunst- und Wunderbuch oder verborgene Geheimnisse, welche ein sterbender Vater seinen Kindern übergeben bestehend in einer Sammlung ausgesuchter Vorschriften zum Gebrauche fürü Haus- und Landwirthe, Professionisten, Künstler, Kunstliebhaber und Hausmütter

Nürnberg [ca. 1844]

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Prü.2017
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11113534-1